

KAIS. KÖN. HOF- BIBLIOTHEK



104544-D

~~J.H. 1356~~

104.544-D.

ÖNB



+Z33837650X

GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

ZA

POLJODIELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOČARSTVO,
DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO
I GOSPODARSKO OBRTNIŠTVO

SV 76 SLIKA

TREĆI TEČAJ 1884

UPRAVLJAO
P. L. BIANKINI

UREDJIVAO
N. ŠIMIĆ

Suradjivali:

GUSTAV PEXIDER, profesor gospodarske kemije na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih — VIKTOR THALLMAYER, profesor mehanike na gospodarskoj Akademiji u Altenburgu — I. N. barun PRATO, oenolog — MATE prof. DUDAN, tehnolog — AĆIM BUĆIĆ, prof. gospodarstva — SV. LJ. GAVRILOVIĆ, sekretar srpskog poljoprivrednog društva u Beogradu — FRANJO RADIĆ, tehnički učit. — NIKOLA FABRIO, učit. gospodarstva — NIKOLA VEŽIĆ, gospodar i šumar.

ŠIBENIK - ZADAR
VLASTNIK I IZDAVATELJ P. L. BIANKINI

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“
1884.

GDJE JE ŠTO?

A. Uvodni i poučni članci.

Biline i zemljišta, strana 31.
Bolesti na lozi, str. 57.
Brusje (dopis), str. 47.

Duhan, str. 6, 9, 10, 13, 14, 17, 18, 22, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 38, 41, 42, 45, 46, 49, 50, 53, 54, 57, 58, 62, 65, 66.

Dalmatinska vina van iz Dalmacije, str. 25.

Da izličiš brsatast sud, str. 35.

Dotrgano je, str. 77.

Dali nam je gojiti svilce, str. 85.

Enokomička i Gospodarska Radionica, str. 5.

Fino ulje, str. 78.

Galvaniziranje gvoždja, str. 11, 14, 15.

Godina 1884, str. 1.

Gorušica, str. 39.

Groždje i suhve, str. 67.

Geološka opažka, str. 90.

Imadu li se pčele razplodjivati umjetnim ili naravnim načinom, str. 74.

Ikricavost, str. 95.

Kokošnjak, str. 1.

Kuna (dopis), str. 87.

Kad je zeman da se izvaža djubar, str. 94.

Lovorika (*Laurus nobilis*), str. 2, 3.

Ljutika (*Allium esculonicum*), str. 69, 70.

Metereološka opažanja, str. 21.

Minavaju nas, str. 62.

Mazge i Magarci, str. 63.

Mašćenje vina, str. 78.

Manipulacija ulja, str. 86, 90, 91, 94.

Mravince (dopis), str. 87.

Naše ribarstvo, str. 7, 10.

Nešto o mjerenju žitija i sočiva, str. 18.

Na pričač, str. 13.

Naša ovogodišnja produkcija ulja, str. 9.

Naše šumarsko osoblje, str. 37.

Naše životinjske kože, str. 49.

Nješto ob uzgoju prosa, str. 54.

Nije još zdrjelo, str. 69.

Neretva (dopis), 35.

O izraživanju vina, str. 1, 5, 6.

O obliku voćaka, str. 2.

O ugaru, str. 2.

O uporabi odpadaka od loze, str. 2.

O nekim kvascim i o važnijim radnjam koje oni izazivaju, str. 5, 9.

Ob uzgoju čičoke, str. 6, 9.

O uporabi košćina, str. 1 i.

O neprijateljih mladih voćaka i kako da se utamane, str. 18, 34.

O koristi gojitbe noja u Dalmaciji, str. 22, 23, 26.

O dušiku i njegovoj znamenitosti u poljodjelstvu, str. 23, 46, 47.

Ob uzgoju tikva, str. 26.

O probavljivosti albuminata, kod poglavitijih hraniva, str. 27.

O gospodarskoj naobrazbi pučkih učitelja, str. 29, 33.

O priredjivanju patlicana (pomodoro), str. 30.

O plugu, str. 30.

O čišćenju kamenja, str. 35.

O umjetnom postarivanju vina, str. 35.

O uredjivanju vlage u zemlji, str. 39, 42, 43, 50, 51, 58.

Obični neprijatelji loze, str. 43, 50.

O poligavanju usjeva, str. 47.

O čuvanju i sušenju voća, str. 51, 54, 55, 63, 82.

O razplodjivanju masline, str. 54, 58, 59, 70, 77, 78, 81, 82, 85, 86, 89, 90.

O klastrenju murva, str. 66.

O čuvanju i uzdržavanju bačava, str. 70.

O izmjeni sjemena, str. 71.

O potrebi udruživanja, str. 73.

O koristi izložba, str. 89.

Obračunajmo, str. 93.

Pravila za prikladno uzdržanje djubra, str. 15.

Plitko oranje, str. 18.

Postaja za bikove, str. 17, 18.

Pekmazi (gelatine), str. 38.

Predsude, str. 45.

Pirinač, str. 59.

Pridignimo i uredimo stočarstvo, str. 65.

Poljski radnici, str. 74, 75, 82, 94, 95.

Postaja za bikove u Sinju, str. 81.

Pravila za oranje, str. 82.

Recimo dvi o novih kušnjah pri ribanju spužva sa ronilom, str. 10.

Rane, str. 38.

Rukovodnik o gospodarstvu, str. 67.

Razsad, str. 74.

Što ćemo ovog mjeseca, str. 3, 4, 11, 12, 19, 20, 27, 28, 35, 36, 43, 51, 59, 60, 66, 67, 75, 83, 91.

Što Mach mije da se hoće za dobro crno vino, str. 59.

Slanutak, str. 63.

Svjetska vina, str. 69, 73, 77, 81, 85, 89.

Sljezovača — Althea, str. 70.

Ulomci iz vinogradarstva, 15, 74, 86.

Uvjeti po kojih se dađu uvesti mienbene osnove, str. 95.

Vlašić pasmina, str. 41.

Vilina kosa, str. 62, 63.

Vosak, str. 83, 86, 87.

Zašto vino gubi boju, str. 18.

Zemljopisno razprostiranje životinja, str. 13, 14, 17, 18, 21, 22, 25, 26, 29, 30, 33, 34,

37, 38, 41, 45, 46, 49, 53, 54, 57, 58, 61, 62, 65, 66.

Zakoni i seljački staliz, str. 53.

Zimska hranitba goveda, str. 78.

Zumrad i njegova korist u gospodarstvu, str. 90.

Zaključci međunarodnog antiflokseričnog sastanka u Turinu, str. 91, 94.

B. Svaštice.

Boja i pakost, str. 78.

Crnilo za tutiju, železo i kositer, strana 31.

Čorba od trešnja, str. 35.

Čišćenje rukavica, str. 59.

Čvrst maz ili liekap, str. 67.

Crvena boja za rubeninu, str. 78.

Da ti vlaga neprobija zid, str. 3.

Da nadješ jaja, str. 7.

Da posrebreću posudju povратиš svjetlo, str. 7.

Da željezo nehrdja, str. 11.

Da utoviš perad na brzu ruku, str. 11.

Da maslac bude izvrstna mirisa, str. 15.

Da uzgojiš zdrava voća, str. 15.

Da ti nepoodpada kosa, str. 19.

Da ti jaja ostanu zdrava preko korizme do uskrsa, str. 19.

Da ti postoli nepropuštaju vlagu, str. 23.

Da natjeraš pčele na rojenje, str. 39.

Da kolci u zemlji nepregnuju, str. 39.

Da željezne peći i cjevi nepohrdjaju, str. 43.

Da spoznaš ako je jaje friško, str. 47.

Da sir neizpljesnivi, str. 47.

Da se mlieko neuzkisel, str. 51.

Da kvasina bude bistra, str. 51.

Da užuvas sparoge, 55.

Drveni ugljen u vrtlarstvu, str. 59.

Da kapula nepregnije, str. 64.

Da duhan bude tečniji, i mirisaviji, str. 71.

Da spasiš mokro sieno, str. 75.

Da uzpoznaš ako je maslinovo ulje patvoreno, str. 83.

Da nadpisi na staklenicah nepregniju, str. 87.

Da se gladčano rublje lašti, str. 91.

Fini vosak za staklenke, str. 47.

Izvrstna čorba za bolestnike, str. 7.

Izvrstno crnilo, str. 35.

Jeli koristno zalievati raztopljenim djubrom, str. 15.

Jeli krava bredja? str. 31.

Jednostavna a dobra pakostina, str. 35.

Jednostavno sredstvo proti hrdji, str. 67.

Jednostavni maz za voće, str. 71.

Kako da izčistiš bačvu u kojoj je bila kvasina, str. 3.

Kako se peru kožuni, str. 3.

Kako da užuvas krumpire, str. 7.

Kobasice nepucaju, str. 11.
Kruh se uzdrži dugo frišak, str. 23.
Kako da prirediš šunku na Westfaljsku, str. 23.
Kako da izpereš žute ili bijele rukavice, str. 31.
Kako da užuivaš lukovnjače preko zime, str. 31.
Kako da uzgojiš velike tikve, str. 35.
Kako da obraniš sir od moljaca, str. 35.
Krustavac proti buham, str. 39.
Kako se masti slama jasno-žuto, str. 39.
Kako da odstraniš sa poda uljane mrlje, str. 43.
Kako se pere svila, str. 51.
Konjska šuga, str. 59.
Krvava mokrača, str. 64.
Krustaveci sa gorušicom, str. 67.
Kloroform i pčele, str. 75.
Kruška u kvasini, str. 78.
Kako Kinezi čuvaju jaja, str. 83.
Kolika kod konja, str. 95.

Lječivost bijela glavata kupusa strana 43.

Matica u kvasini, strana 39.
Malinovača, str. 63.
Maz proti vlazi, str. 64.
Mirodijska kvasina, str. 67.
Mrlje od theera i katrama str. 91.

Novi uzgoj kapule, strana 15.
Nov vez za navrtke, str. 55.
Najjeftinije crnilo, str. 71.
Nepropustnost kože, str. 71.
Nedozvana trava, str. 75.
Najbolje sredstvo proti mravim, str. 83.
Najprostija zelena boja, str. 87.

O priredjivanju sparoga, strana 27.
Oslobodit češ blago od obada, str. 27.
Odpadci od sjena, str. 59.
Oštrenje kosa i srpova, str. 95.

Proti oteklini, strana 3.
Pomast za noge, str. 11.
Proti zubobolji, str. 11.
Proti glistam u loncim, str. 15.
Proti ubodu od pčela i osa, str. 19.
Prokad za sobe bolesnih, str. 19.
Proti prhutu i čačavici, str. 27.
Proti muham, str. 27.
Protuoetrov za otrovanje po gljivam, str. 47.
Proti buhaču i tuču, str. 51.
Proti nadum, str. 51.
Proti glistam, str. 55.
Proti moljcim, str. 59.
Proti pijanstvu, str. 87.
Perje za jastuke, str. 87.

Ratafia iz trešnja ili višnjâ, strana 31.

Što je to usapunina, strana 3.
Smola za staklenice, str. 27.
Sol proti mravim, str. 75.
Stinj u svjetiljkam, str. 91.
Suknenina pere se, str. 91.
Sparoge u konobi, str. 75.
Smrznuta jaja, str. 87.

Tele mužkoga ili ženskoga spola strana 95

Uljene slike čiste se, strana 3.
Ulje za mazanje kose, str. 43.
Upaljena zob, str. 55.

Vosak za staklenke, strana 71.
Vinska čistila, str. 87.
Voda u medu, str. 95.

Zapala pupka, strana 47.
Željezne mrlje, str. 83.
Životinjske uši ubit češ, str. 95.

C. Odgovori na pitanja.

(U kazal. navedeno je o čem se bavi odgovor.)

Pitanje

96. O hranitbi životinja prozeblom hranom strana 4.
97. Pretvorba koščina u djubar, str. 4
98. Sesam i njegovo ulje, str. 4.
99. Presadjivanje starih orasa, str. 4.
- 100*). Kad guske oteku, str. 4.
1. Prednosti rumene napram crvenoj djetelini, str. 8.
2. Uvajanje mlade matice u staro ulište, str. 8.
3. Patvorenje maslinova ulja, str. 8.
4. O sumporenju crnih vina, str. 8
5. O gojitbi artičoka, str. 8.
6. Da se popravi zemljište u vrtu, str. 12.
7. Zašto gine kukuruz, str. 16.
8. Odkud da se nabavi dobar plug, str. 12.
9. Kuhinjska sol, str. 12.
10. Obični znakovi bolesti, str. 12
11. Otekline na jabučicama u konja, str. 16.
12. Konju oteče jezik, str. 16.
13. Konjski svrab, str. 16.
14. Staklenice je držati nagnute na čep, str. 16.
15. Jeli bolja smola ili kapice na staklenicâ str. 16.
16. Poganac, str. 20.
17. Crno sieno, str. 20.
18. Smieli se zapaliti gajić, str. 20.
19. O sadnji vinograda na šumskoj krčevini str. 24.
20. Trajanje tiskanja i množina tiesta za uljeni tisk, str. 24.
21. O poboljšanju vina sa glicerinom, str. 24.
22. Najbolja praktična kemična djela, str. 28.
23. Zašto neplodi trešnja, koja obilno cvate str. 24.
24. Suncokret i njegova gojitba, str. 28.
25. Dobar maslac, str. 28.
26. Upliv vodovodne vode na povrće str. 28.
27. Cvieta na vinu, str. 32.
28. O križanju vina, str. 32.
29. O ručnom stroju za pravljenje saća str. 32.
30. Jeli savjetno zalievati voće za suše, str. 32.
31. Označivanje žestine vinovice u trgovini str. 36.
32. Uzgoj leće, str. 36.
33. Dinamit i prah pri razprskavanju kamenja, str. 40.
34. Gorušica, str. 39.
35. O navrećanju masline na razciep str. 40.
36. O uređivanju mlinice, str. 40.
37. O skopljenju janjadi, str. 40.
38. Kratelj na kokoši, str. 44.
39. Djubar od pojedine glave u godini str. 44
40. O poligavanju usjeva, str. 44
41. Guba (šorab), str. 56.
42. Tuč (aphis), str. 44.
43. Crv u pupu, str. 44.
44. Metilj, str. 44.
45. Niegovanje fuksie, str. 48.
46. Pakostina od lanena ulja, str. 48.
47. Odstranjivanje lišća i zavijače. str. 48.
48. Vošteni moljac, str. 48.
49. Vino pokvarilo se u nezdravim bačvam str. 48.
50. Liečenje smrekovih bačava, str. 52.
51. Kako se pravi crno vino, str. 56.
52. Dobre vinarske knjige, str. 52.
53. Alkoholometri, str. 52.
54. Pomravi, str. 52.
55. Pipita u peradi, str. 52.
56. Neki neprijatelj loze u Boki, str. 52.
57. Mekšanje i pucanje kopita, str. 52.
58. Uporaba lišća od višnje, str. 56.
59. Mildew, str. 56.
60. Peradi otpada perje, str. 60.
61. Voštenica, str. 56.

*) Ovo su odgovori na pitanja od lanjske godine.

62. Uši u vodi u čatrnji, str. 60.
63. Kniga o rafiniranju ulja, str. 60.
64. Najbolji plug za vinograde, str. 60.
65. O njegovanju fikusa, str. 60.
66. Gusjene na jabukam, str. 64.
67. Uzgoj šeboja, str. 64.
68. Prednosti volova prema konjim, str. 64.
69. Skorovača, str. 60.
70. Stepka, str. 64.
71. O imitaciji svjetskih vina, str. 68.
72. O oplatinivanju, str. 68.
73. Upliv djubra na melioraciju zemlje, str. 68.
74. Tamanenje skakavaca, str. 68.
75. O rosenju dugâ na bačva, str. 72.
76. Košuljice za staklenke, str. 72.
77. O razprodavanju groždja i masta, str. 72.
78. O uzgoju vrbe pletenice, str. 80.
79. Uljene bačve za mast, str. 72.
80. Žizak u zrnju, str. 76.
81. Snit (Fibrillaria), str. 76.
82. Najbolji guano i cijena mu, str. 76.
83. Predtečno znanje za gospodarsku nauku, str. 80.
84. Upliv prebacivanja na boju masta, str. 80.
85. Odkud se nabavlja pruće vrbe pletenice str. 84.
86. Seradella, str. 84.
87. O kašu za mašćenje groždja, str. 80.
88. Metilj u janjadi, str. 80.
89. Šampanjac, str. 80.
90. Kvasina nesmje se praviti u konobi za vino, str. 80
91. Umjetno postarivanje vina, str. 88.
92. Čuvanje cvieća preko zime, str. 84.
93. Dextran, str. 84.
94. Najbolje djelo o gojenju limuna, str. 84.
95. Odkud i u koju cijenu je moć kupiti ključeca vitis riparia, str. 92.
96. Uzroci zapale moždana, razvitak, tek bolesti i liečenje, str. 88.
97. Rakija od smokava, str. 88.
98. O Japanežkim svinjam, str. 92.
99. Orijaš kukuruz ili konjski zub i njegove prednosti, str. 92.
100. Sastavina izvadka od mesa i preporuka u kućastvu, str. 92.
101. Amerikanske loze proti filokseri, str. 92.
102. Proti povrtnim čimavicam str. 92.
103. O čuvanju krastavaca preko cijele godine str. 92.
104. Uzrok radšta se vino koje je bistro u bačvi na zraku pomuti, str. 92.
105. Škrob od pirinača, str. 96.
106. Čisti dohod koncem godine sa jednostavnim računovodstvom, str. 96
107. Opredjelivanje vrijednosti djubra, str. 96.
108. Kako se pozna da je vino mašćeno trešnjama ili višnjama, str. 96.
109. Rakija iz brsate (muffe), str. 96.
110. O dobroti mlina „Terno“, str. 96.
111. Svrha zemaljskih kulturnih društva, str. 96.
112. O toplini u staji, str. 96.
113. Umjetni miris u vinu str. 96.
114. Smolica na breskvam, str. 96.
115. Moželi se kolikoća sladora umanjiti, da vino bude imalo manji % žeste, str. 96.
116. Moželi se držati bačva osovno, str. 96.

D. Slike.

Slika

1. Oenotherm ili grijalo za vino, str. 2.
2. Gorska ljubica (Cyclamen), str. 3.
3. Plug za krčenje grmlja i šikarja, str. 4.
4. Tisk za sieno za prenosu, str. 6.
5. " " " " rada, str. 7.
6. Želen-kada (Narcissus poeticus), str. 7.
7. Svrdao od Grahama i Staleya, str. 10.
8. Jednostavni zumbul, str. 11.
9. Puni zumbul, str. 11.
10. Dvogubi zumbul, str. 12.
11. Pattisonov tisk za ulje, str. 14.
12. Štionik, str. 15.
13. Nož za duhan, str. 16.

14. Ručna svjetiljka, str. 18.
15. Sprava za povaljivanje kukuruznih stabljikâ, str. 19.
16. Jasle za slamu, str. 20.
17. Bezpetljasta bjelušina, str. 22.
18. Virginia duhan, str. 22.
19. Lišće od bjelušine, str. 23.
20. Lišće od virginie, str. 23.
21. Lišće ružić duhana, str. 24.
22. Proste graste, str. 26.
23. Graste u skrinji, str. 26.
24. Prosto klijaliste, str. 27.
25. Klijaliste sa staklim, str. 27.
26. Okvir za pokrivanje klijalista itd., str. 28.
27. Razsad duhana usljed zalievanja, str. 30.
28. Despujolsove nožice za navrcanje loze, str. 30.
29. Plemenika divljaka i ciepac loze, str. 31.
30. Crtalo za duhan, str. 34.
31. Crtalom izcrtano zemljište, str. 34.
32. Ručni podrivač, str. 35.
33. Duhanište za prvog okapanja, str. 38.
34. Duhan za drugog okapanja i prvog zagrcanja, str. 38.
35. Duhan za drugog zagrcanja, str. 39.
36. Struk duhana sa oznakom, kako se ima uštupavati, str. 39.
37. Izboj u pazuhi, koji se ima uskopiti, str. 42.
38. Gusjena zelnjakova, str. 43.
39. Struk duhana s označenim lišćem po do-
broti, str. 46.
40. Klube za kola, str. 47.

41. Naticanje lišća na nit, str. 50.
42. Nož za rezanje i list razrezana hrbta, str. 50.
43. Lišće razrezana hrbta natakuto na rozgu, str. 50.
44. Francuski način naticanja duhana, str. 51.
45. Amerikanski " " " str. 51.
46. Englezko spajanje (pišćac i podstav) str. 54.
47. Greffe-Baborierov način navrcanja (pišćac i podstav), str. 54.
48. Loza navrnuta Babarierovim načinom, str. 55.
49. Sušara za Duhan, str. 58.
50. " " " u prorezu, str. 58.
51. Čekić i drveni čavao za vjesanje duhana, str. 59.
52. Ovjesena krunica duhana, str. 59.
53. Posušene i prigibljene krunice, str. 62.
54. Kalup za snopiće, str. 62.
55. Gotov snopić, str. 63.
56. Zadivač i hvatač za uzdu i bič, str. 63.
57. Mlado dudovo stablo su tri grane, str. 66.
58. Pravilno uzgojena krošnja, str. 66.
59. Petogodišnji dud na polak izklaštren, str. 67.
60. Dud (murva) odrezanih mladica, str. 66.
61. Novi siloš za čuvanje krme, str. 70.
62. Konoba proti vrutein, str. 71.
63. 64, 65. O navrcanju Amerikanske loze, str. 74.
66. Čistilo za staklenice, str. 78.
67. Čepilo za staklenice, str. 79.
68. Stroj „Universal“ za začepijivanje stakle-
nicâ, str. 82.

69. Stroj za naticanje kapica na staklenica, str. 83.
70. Ručni mlin „Ceres“, str. 86.
71. Mlin „Terno“, str. 87.
72. Prost baras u lomjenik, str. 90.
73. Baras iz iztesana drva, str. 90.
74. Prost baras u zemlji, str. 91.
75. Sprava Herringtonova, str. 94.
76. Tralje za sušenje stelje, str. 95.

* *

Tumač svake pojedine slike nalazi se u istome broju, a po prilici na istoj strani na kojoj je slika.

E. Gospodarske vesti.

Strana 4, 7, 8, 12, 15, 16, 20, 23, 24, 28, 32, 36, 39, 40, 43, 44, 47, 48, 52, 55, 56, 60, 64, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 92, 95, 96.

F. Metereološki opažanja.

Strana 24, 36, 39, 48, 56, 68, 72, 79, 88, 96.

G. Otvoreni dopisi.

Strana 4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40, 44, 48, 52, 56, 60, 64, 72, 76, 80, 84, 88, 92, 96, 88, 92, 96.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BLANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1. Siječnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1. Siječnja 1884.

1884.



Vim brojem stupa „Gospodarski Poučnik“
u III. u godinu svoga života.

Što smo sve uradili za minule godine
to smo kazali u prošastomu broju, točno i vjerno.

Ljetos nastaviti ćemo lanjski rad, nastoja-
njem, da se maknemo i naprijed i na bolje.

Uz lanjsko suradništvo stekli smo si za
ljetos neke nove sile, koje će svojim vješt-
im perom podupirati „Poučnik“ i tako doprinijeti
svoje zrno za prosvjetu našega naroda.

Ljetos razvit ćemo u nizu osobitih člana-
ka, šve načine kako se priredjuje voće i goji
duhan.

I uljarstvom bavit ćemo se obširnije, a za
poljsko gospodarstvo u osobitim člancima, razvit
će se i raztumačiti sve poljske radnje i kako
se izvadljaju.

I ljetos uzdržao se je „Poučnik“ sam o
sebi, bez ičije pripomoći, nezavisan i postojano
vjeran svojem programu. Ovakova gledat ćemo
ga uzčuvati i unaprijed.

Od častne gospode prebrojnika zavisi ži-
vot i obstanak „Poučnika“, mi jih pozivljemo
da nas svojom častnom predbrojkom podupru,
onako kako list zaslužuje, i kako jih na to
ljubav za gospodarskim napredkom nutka.

Možemo zadovoljstvom konstatovati, da se
je naš narod počeo zanimati za gospodarskim
napredkom, i da gladan nauke želi, da je do-
bije. Veliki poticaj tomu, da smo se stali mi-
cati, dala su pitanja i odgovori, koja dopuštaju
laglje izmjenjivanje misli i pojmova.

Mi nastavljamo i ljetos rad, željom, da

izmjenjena misli i pojmova izmedj častnih čitalaca
i „Poučnika“, bude što moguće češća i življa,
te nazivamo u to ime našim častnim predbroj-
nicim, prijateljima i čitaocim: Sretno mlado
ljetos!

Uprava.

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 21 „G. P.“ od pr. god.)

Kiseline u vinu.

U vinu nalazimo sve kiseline masta, a o-
sim toga i vrienjem postalu ugljenu i jantarovu
kiselinu. U većoj množini nalaze se u vinu ja-
bučna i vinska kiselina, u nekih (crnih) vinih i
treslovna kiselina, dočim je množina jantarove,
i ugljene kiseline neznatna.

Te kiseline ili su slobodne (nevezane) ili
vezane sa bazama (osnovami: kalijevim kisom
i vapnom) u obliku soli. Kiseli tek i kisela re-
akcija vina potiče poglavito od proste (nevezane)
jabučne i vinske kiseline¹⁾. Dozrieva li vino, to
se te kiseline djelomično vežu sa žestom (alko-
holom), a vino postaje usljed toga blažijega te-
ka. Vinarska praksa nerazlučuje obično one po-
jedine kiseline vina, već se govori obćenito o
kiselini vina, a misli se pod tim navlastito na
vinsku i jabučnu kiselinu, pošto ove odlučuju
kiseli značaj vina. Kiseline vrlo su važna sa-
stavna čest vina, te je množina istih u njemu
od velike važnosti. Prevelikom množinom kise-
lina postaje vino kiselično, a premalenom mno-
žinom kiseline gubi vino svjež i oživljujući zna-
čaj. U dobromu vinu ima 0.6—0.7% ili 6—7‰
(pro mille) kiseline, dočim „kiseliji“ sadržaju i
do 10—17‰ (pro mille).

S mnogih se strana preporučuje vinarom
postupak poboljšavanja masta, kojim se preki-

¹⁾ Vinska kiselina je u vinu većim djelom vezana sa
kalijem u obliku strica ili bise. U toj soli je vinska kiselina
samo rek' bi polovično vezana, te s toga posjeduje srieš kiseli
tek, a i vino postaje njime kiselašta teka.

selom mastu oduzme stanovitim kemičkim sred-
stvi (potassa ili pepeljika, mramor, neutralni
vinsko-kiseli kalij) suvišak kiseline. — S druge
strane popravljaju mnogi premalo kisela vina
time, da im primješaju vinske kiseline ili srieši.
Bilo kako mu drago, nu to stoji, da ako se taj
postupak sa znanstvenoga stanovišta donekle do-
duše i može izpričati, da on ipak strogo uzet
nije racionalan, te da će se valjan pivničar sa-
mo u nuždi takovimi umjetnim sredstvi poslužiti²⁾.
Nu u tom slučaju smije to učiniti samo
na temelju analize vina, pogledom na množinu
kiseline. On mora da točno znade koliko kise-
line je u vinu, te koliko kiseline mu smije o-
duzeti ili pridodati. Nu valjan pivničar i netre-
ba tih umjetnih sredstava, predpostavivši, da mu
dovoljna zaliha raznih vina za mješanje stoji
na raspolaganje. On može vinu pomnožiti ili
umanjiti kiselinu, ako ga pomješa sa drugim
mudro i obzirno odabranim vinom. Na taj na-
čin će on posve naravnim načinom prekiselo
vino ublažiti, a preblando opet zakiseliti, bez da
si u vino natrpa kojekakve tudje tvari. Nu i
kod takovog mješanja raznih vina, biti će sva-
kako od velike koristi, ako se ono obavlja na
temelju rezultata iztraživanja, navlastito ako
se u obzir uzme postotak alkohola i kiseline,
koji je pronadjen u dotičnih vinih. Napokon je,
kako u prijašnjih člancih spomenusmo, pozna-
vanje množine kiseline u vinu često kažiput za
razpoznanje patvorenog od naravnog vina.

Pošto smo tim u kratko upozorili na važ-
nost kiseline u vinu, te na važnost poznavanja
množine njihove, prelazimo na opis načina ko-
jim može svaki koga stvar zanima kiseline u
vinu opredjeliti³⁾. (Sledi).

²⁾ U Njemačkoj državi zabranjeno je umjetno oduzima-
nje suviška kiseline u vinu prije navedenimi sredstvi.

³⁾ Preporučujemo svakomu koji se o tom predmetu, kao
u obće o metodah iztraživanja vina približe želi uputiti, djelec
od prof. d.r. Reitlechnera: „Die Bestandtheile des Weines.“
Beč 1883.

PODLISTAK.

KOKOŠNJAK.

Obična je tužba svih gospodara, i gazda-
rica, da perad loše, da je mršavo, da neće da
jede, da je obasuta tekuti, pa navadjaju stotinu
uzroka, čestoput prepisuju sve čarolijam itd., a
niti nepojme, da je pravi uzrok što perad ne
uspjeva, kokošnjak. Nizki, tamni, zabitni, neči-
sti, smrdljivi kokošnjaci, kao što su naši, uzro-
kom su da perad propada.

Kokošnjak mora da je uredjen napram vr-
sti peradi, koju kaniš gojiti. Najobičnija perad,
što se kod nas goji jest guska, patka, kokoši i
tuke (puran).

Kokošnjak za ove četiri vrste peradi, bio
bi odjeljen na četiri diela, da u svakomu dielu
žive svaka pojedina vrst napose, jer se dvi ra-
zne vrste nigda ne trpe, pa se kljuju, nalitaju
i drugčije ozledjuju.

Za svaku kokoš računa se 16 četvornih
decimetara prostora, za patke i guske 20 četv.
decimetara prostora, a za tuke 24 četvorna
decimetra prostora. Kokošnjak neka je visok
barem 3 metra, tako da dodje 1½ metar za dva
gornja odiela, a 1½ metar za dva donja odiela.

Mora da je povisok od tleha, jer perad netrpi
vlagu, a neka nije nit na takovom mjestu gdje
usljed sunčane žege nastane pripeka i suša. —
Kokošnjak mora da je sagrađen od drva, i da
je popločan pločom ili opekam³⁾; vrata neka su
spreda, a straga prozor, sa željeznom rešetkom,
da bude promahe. U gornjem uglu kokošnjaka
mora da jo gnjezdo za nesenje jaja, a na pro-
tivnoj strani gnjezdo gdje će se nasaditi jaja,
kad se razkvoće. Za patke i guske razstre se
slame po tlehu, da na njoj nesu.

Postave se u svaki odjel tri priečke, na
kojimi staje perad. Donja neka je u sriedi, a
gornje dvi postrance, tim se nebrlja perad iz-
metinam. Kad je piladi u kokošnjaku, i da je
nije, valja postaviti male ljestve, da se perad
laglje penje, jer inače mnoge nemogu do gor-
njih priečaka, ili se uspnu, pa se, jer izmorene
nemogu održati, i padnu doli.

U kokošnjaku po tlehu, neka je posuto
pjeska, da se perad na njemu izpulja. Posude
za hranu i vodu, neka su po mogućnosti od
kamena, a valja jih danomice izpirati. Hoće se
takodjer posuda za vapneno brašno ili brašno
od jajećih kora. Ovo brašno jede perad, jer joj
je potrebno da si stvori koru na jajim. U ova-
ko priredjenu kokošnjaku uspjevati će perad do-

³⁾ Stiene i štop neka je pokrečen, a neka nebude nigdi
pukotinā.

bro, samo još je paziti na čistoću. Svakog dana
valja pustiti perad na polje za jedan ili dva
sata, da se kokošnjak provjetri. — Svako o-
sam dana valja izčistiti sve izmetine. Svakog
dana ili najviše svakog drugog dana valja iz-
pirati posudje, u kojem se podastire hrana pe-
radi. Svako mjesec dana valja promieniti piesak
sa tleha. U mjestim gdje se oskudieva pieskom,
može se izpirati piesak najprije vodom, pa onda
vodom, u kojoj ima sumporove kiseline. Svakog
mjeseca valja izvaditi priečke i izprati jih. Bo-
lje je imati dvostruk broj priečaka, pa kad se
izvade jedne metnuti druge; tim se dobije više
vremena i mogu se priečke bolje izprati. Svako
mjesec dana, valja razkužiti kokošnjak. U tu
svrhu zapali se na criepu sumpora, pa se me-
tne u kokošnjak i zatvore se dobro svi otvori;
sumporita kiselina, koja se razvija gorenjem
sumpora ubije svu gamad. Prije neg se pusti
perad u ovako razkuženi kokošnjak valja ga
dobro provjetriti, jer inače lahko da se i perad
zaduši. Napokon svake godine jedanput, i to
najbolje ljeti, valja kokošnjak izkrečiti. U ova-
ko uredjen kokošnjak, ako se drži strogo svih
ovdje navedenih prepisa, uspjevati će perad iz-
vrstno, jesti će rado, bit će vesela, nositi će ja-
ja, i ugojit će se u čas.

O obliku voćakâ.

Voćke uzgajaju se pravilna oblika, e da se po svim granam diele sokovi jednako, i da zauzima manje prostora. Oblik voćke zavisi od naravi voćke, i od načina gospodarenja. Neki oblici, koji se toliko preporučuju, služe jedino za ures; razboriti voćar, koji ploda od svojih voćaka traži, mora, da zabaci takove oblike. — Najobičniji oblik jeste *visoki*, osobito na otvorenih mjestih. Voćke visoka oblika, imaju deblo od 1½ do 2 metra, i tu se granaju, krošnja ili jim je *čunjasta* oblika ili *zvonasta*.

Jednogiđišnja plemenika presadi se i obreže na 3 ili 4 oka. Za prve godine pomnim njegovanjem nastoji se uzgojiti ravnu osnovnu stabliku, koja nek bude dosta kriepna; pojavili se gdje koja pobočna grančica, valja ju pomnijvo odstraniti. U drugoj godini obreže se stablika na drugoj trećini od zdola, i to odmah na vrh oka, koji gori gleda; dočim se postrane grančice klastre samo na 3 ili 4 oka. Preko ljeta, stablika raste u vis i tjera postrane grane, koje se puštaju da slobodno rastu. — Za slaba stabla hoće se još iste godine kolac, inače izkrive se. Na proljeće oklastre se godišnje mladice razi stabaljke, a ljetorasti pokrate se na dva oka. Ovaj se posao nastavlja dok se god ne dobije željena visina; kad se je to polučilo, u isto doba valja se odlučiti na oblik buduće krošnje. Za *čunjasti* oblik, valja pokratiti stabljiku za ⅓ njezine veličine, a grane prorediti tako, da od jedne od druge ostane 30 centimetara prostora, nedopuštajući, da se jedna grana bolje ili jače razvija od druge.

Sljedeće godine obreže se na polovicu glavna osnovna grana, a za trećinu pobočne grane. Nastajuće godine uzgojit će se glavna osnovna grana, a na postranim granam, po jedna pobočna granica sa svake strane. Napokom nastajuće godine, biva pete, odrezat će se polovica osnovne grane i za trećinu one postrane i pobočne. Sve ove radnje izvest će se velikom pomnjom, držeć uvijek pred očima, da se sokovi po svih granah moraju jednako dieliti, i da se sve grane moraju jednako razvijati, te da grane valja da budu u svoj krošnji jednako poredane. — Sve grane, koje se jače razvijaju, klastrit će se na kratko, slabije grane na dugo.

Za *zvonast* oblik obreže se stabljika po volji, ali ne prekratko, pa se uzgoji nova stabaljka, uz tri postrane grane. Ove postrane grane mora da su u jednakom razmaku jedna od druge. U drugoj godini odreže se sva ljetorasta stabaljka, a postrane grane obrežu se na polovicu. Nastajuće godine uzgoje se dvie pobočne grančice, sa vrha svake postrane grane. Ove pobočne grančice sljedećeg premaljeća obrežu se za 10 do 12 centimetara na dulje od postranih grana. U sljedećih godinah nastavi se ovakovo klastrenje sve dok se nepoluči zvonasti oblik.

O UGARU.

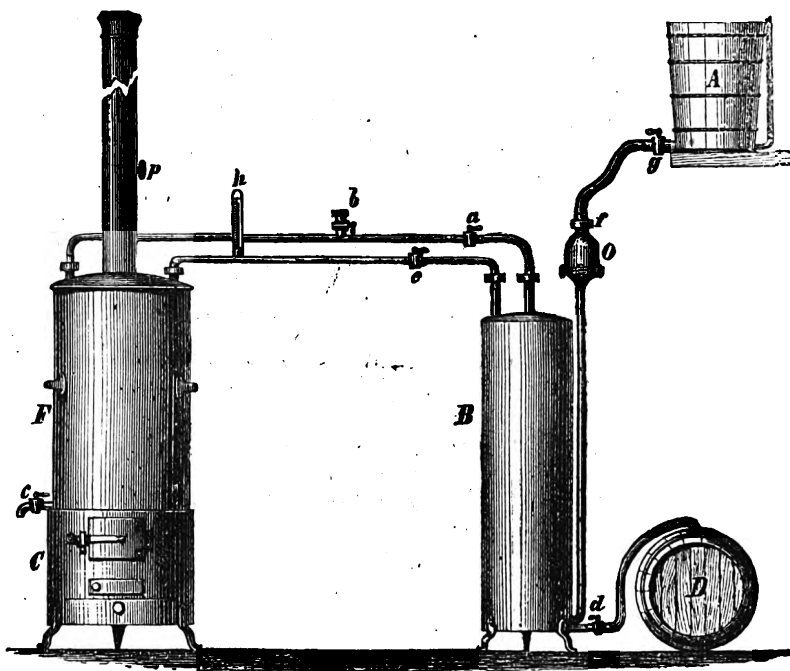
Što je ugar? Kad zemljište jedno odpočiva, biva, kad se za godinu dana na njem ništa ne goji, onda se kaže da zemljište leži na ugaru. — Ugari su kod nas vrlo česti, jer se kod nas gospodari ponajviše ili dvopredielnom mienbenom osnovom, ili rimskom tropredielnom mienbenom osnovom. I jedna i druga osnova vrlo su štetne, pa se zemljište iztroši i neće da rodi, i onda se pušta da odpočine na ugaru u svrhu da se tim okripi. Ovo uvjerenje našeg naroda, samo donekle je temeljito i istinito. Znanstveno ugarom, izim što je svrha da se počinjanjem nakupi u zemlji više rudnih soli, namjerava se također izčistiti zemljište od korova (trava), koji se na njemu gojitbom pruža i korieni. Držeć zemljište na ugaru, kako se kod nas drži, druga se svrha nepoluči po ništa, a prva samo djelomično; a paša koja se dobiva od ugara, tako je slaba i ništašna, da nije vredno na nju ni računati.

Da se ugarom poluči prava korist valja zemljište obrađivati. Napredni gospodari postupaju ovako. Recimo n. p. požela se je žitarica u srpnju; nekoliko danâ kasnije podoru strnište, pa početkom rujna razoru zemljište. Ovim razoranjem otvore mekotu blagotvornom djelovanju vazdušnina. Oko 15 studenoga zaoru zemljište, al nešto dublje od razorine, tim osim

što izmješaju zemlju, izlože više zemlje blagotvornom djelovanju vazdušnina.

Ranim prolićem, recimo u veljači ili u ožujku, kad vrijeme dopušta da se ore, razoru opet zemljište. Ova razorina ostane, do u svibnju. U svibnju zaore ga opet, pa u srpnju još jednom preoru. Ovim načinom, dobije zemlja u godinu dana 6 do 8 oranja. Izmješa se dobro zemlja, izmrvi se, uništi se sav korov, a blagotvornim djelovanjem vazdušnina stvori se u njoj puno rudnih soli, koje su bitna hrana bilja. U jesen pak ore se za sjetvu.

Nu ovaj način ugara zapušta se također, jer se u naprednome gospodarstvu: ovakav mrtvi ugar zamienio zelenim ugarom. U čem sastoji taj zeleni ugar? Zeleni ugar sastoji u tom, da se na zemljištu, mjesto, da mrtvo leži, ili da ga se obrađuje, bez da nosi ikakove koristi, goji takova bilina, koja ili kripi zemlju, ili se barem ne hrani onim sastojinama, kojim se hrane glavne plodine. Napredni gospodari urede to sve sa mjenbenom osnovom. Biva, oni razdiele zemljište na jednake dielove, pa goje više bilina, ali tako, da ako ima 5 bilina, svaka od njih dodje na istoj zemlji istom nakon pet godina. A biline su opet takove, da svaka traži za glavnu hranu drugu vrst rudnih soli. Kao za primjer, koji kod nas vlada, biva za rimsku tropredielnu mienbenu osnovu, dala bi se stvar ovako urediti: 1. ozima t. j. prve godine recimo: pšenica; 2. jarina t. j. druge godine na istoj zemlji jari ječam; 3. rumena djetelina t. j. mjesto ugara u trećoj godini rumenu djetelinu; ona prima iz zemlje malo hrane, može se jedan do dvaput u godini pokositi, a napokon ostanu žile u zemlji, koje pregniju i podjubre ju. Ili



Slika 1. Oenotherm ili grijalo za vino.

može se stvar ovako udesiti: 1. ozima, 2. jarina, 3. na ⅓ dotičnog predjela recimo bob, na ⅓ blitvu za krmu, a napokon na ⅓ crvenu djetelinu. Ovim načinom postizavaju se sve one svrhe, koje se traže od ugara, i koje smo gori naveli, a nuzto daje nam zemljište nešto koristi i ostane koli toli podjubreno.

O uporabi odpadaka od loze.

Lišće, vršci, mladice i pruće od loze, ide većinom, ili neuporabivo, ili bude vrlo slabo uporabljeno. Zeleno lišće i vršci, koji se dobiju ili kad se zrači vinograd, ili po jematvi, dadu se vrlo dobrim uspjehom uporabiti kao krmivo za domaće životinje. Ima ih koji tvrde, da se mlieko od životinje, koja se je hranila lozovinom vrlo lahko usječe, to je donekle istina, naime, kad se za više vremena hrani blago samom lozovinom. Nu, napredni gospodari mješaju lozovinu drugom kojom krmom, i tim izbjegnu toj hrdjavoj posljedici. U departimentu Rhône hrane do 15 hiljadâ kozâ lozovinom u primješaju koje druge hrane. Tamo u Francuskoj ukisele lozovinu. Po jematvi poberu lišće, pa ga redaju u slojeve u jamu ili bačvu. Svaki sloj dobro stiskaju, i poskrope vodom, kad je jama puna, pokriju ju dasakom, pa obtereće kamenjem. Ovako priredjena lozovina ukiseli se u 2 mjeseca; onda se vadi i hrane se s njom životinje, koje su na ovakovu hranu vrlo lakome. Izim na ovakav način, može se po savjetu Robineta iz zelena lišća vaditi vinska kiselina. Najnaravskija uporaba zelena lišća i drugih zelenih djelova loze, jest za djubar. Pruće daje se uporabiti na toliko načina. Najobičniji je, da se reže u klju-

čice za razplodjivanje vinograda. Deblji komadi rabe tokari, i za sitnu rezbariju, a pruće kao pletivo. U novije vrijeme vadi se iz pruća pelika, i izplaćuje se dobro. U nekim predjelima Francuzke i Njemačke rezkaju pruće u komade, pa ga zakopaju u vinograd da sagnije. Premda je ovakova uporaba hvale vredna ipak nemože se preporučiti, jer ovo pruće pod zemljom postane gnjezdo svakovrstnim zareznicom, koji pak brste lozje. Kod nas rabi se pruće ponajviše kao gorivo, ili se za oskudnih i hrdjavih godina, daje magaradi za hranu. Bolje bi bilo, da bi se koristonosnije upotrebljavalo.

Lovorika (*Laurus nobilis* L.)

Ovo drvo posvećeno Apollu, gojilo se je dnoć kod nas prostrano i široko, al u nazadku zaostalo i ono, te danas jedva da se vidi gdje gdje po jedno lovorikovo stablo, dočim prije barem u primorju, nebilo kuće, a da neimala po dva tri stabla izim što za ures, i za miris lišća; i za ulje gojio ga narod. Danas traži trgovina puno lovorikova lišća, koje se plaća zeleno po 8 do 15 novčića kilogram. Danas se eto nastoji, zaodjeti gorom naše goleti, pa se traži i uvadja svakovrstno inozemsko bilje, samo da se uspije, dočim imamo kod kuće izim drugih i lovoriku, koja na golom kršu vrlo dobro uspijeva.

Lovorika ljubi vapnenastu zemlju, al uspijeva i na lapornjačam, pa i na kršu, samo može li u pukotinam kamenja razprostraniti svoje žile.

Raste sporo, al izraste čak do 10 metara visoko, i surazmjerno tomu grana se. Uzgaja se iz sjemena. Plod dozrieva u jeseni, obrubise meso, izperu se koštice u kakvoj lužini, pa se posuše i ranim prolićem sade odmah na mjestu. Može se i u jesen plod, kako se obere kad je zrio, zasađiti. Obično klica sjeme još iste godine, inače budućeg primaljeća. Izim što sjemenjem, daje se lovorika razplodjivati izbojim, kojih tjera mnogo iz podanjka, pa šibicam. Za uzgoj u loncih i po vrtovih razplodjuje se ponajviše šibicam. I šibice i izboji sade se ranim prolićem u vlažnoj zemlji i štite se izprvine dok porastu žilice od sunčane pripeke i suše. Sjemenjaci bore se sami za obstanak. Za svojeg rasta netrebaju nikakove njege, izuzam slučaj, ako se goje na oblik, jer se lovorike klastrenjem, dadu uzgojiti svakovrstna oblika. U uzgoju lovorike u oblicih majstori su stanovnici na obalah jezera Garda, tamo se vidi takovih oblika, da se čovjek mora diviti.

Rekli smo, da lovorika raste sporo, al zato sigurno, te će riedko kada poginuti jedno stablo, izuzam slučaj, da mu se nerazborito krše i lome grane.

Od lovorike, uporabivo je lišće, plod i drvo. Lišće traže u trgovini za dvie svrhe:

a) da pomoću njega priredjuju voće, jer izim što daje ugodan miris dotičnome voću, čuva ga, da se u njemu zametnu zareznici. I za priredjivanje umoka, ribe itd., rabi se lišće puno;

b) u zelenom stanju, za vience, koji se pletu u zimsko doba za mrtve ili onim, koji se doktoriraju, zato se i zove *Baccalaureus* ili bolje *Baccalaureatus*.

Izim ovog još uporabljaju se mladice, kao kite na cvietnicu i velike nedjelje.

Branje lišća preduzima se jeseni, kad sokovi teku sporije, pa preko zime. Brati lišće na proljeće ili ljeti hudi odveć stablu.

Plod uporablja se:

a) na proizvodjanje ulja. U mesu od ploda imade do 0.8 po sto mirisava ulja, pa do 1 po sto *laurina* ili *laurocerina*, pa do 12.8 po sto mastna zelena ulja, i 26 po sto škroba. Mastno ulje, koje mnogi jedu i rabe u druge domaće svrhe, vade obično kuhanjem tjestu u vodi;

b) za sjeme, naime za razplodjivanje lovorike;

c) za trgovinu; posušen plod traži se u trgovini.

Mirisavo ulje, rabe također mnogo mesari i gazdarice, da raztjeraju muhe i drugu gamad koja navaljuje na friška jela, jer gamad netrpi lovorikov miris.

Drvo rabe tokari, a inače je traženo za sitnu rezbariju.

Pošto lovorika kod nas vrlo dobro uspijeva, pokle joj zemljište naše i podneblje na primo-

rju prija, i pokle se dadu sigurno i dobro u-novčiti svi njezini proizvodi, preporučamo svim našim gospodarom, da sade i goje što moguće više lovoriku, jer se neće nikad pokajati. L.

SVAŠTICE.

Što je to usapunjina? (emulsione). Usapunjinom ili mlječinom razumjeva se jedna tekućina, koja sadrži u sebi sitnih kapljica ulja ili tusta. Tako je na primjer mlieko usapunjina. Mlječne žljezde izlučuju neku tekućinu, u kojoj ima sitnih kapljica (kugljica, tusta, masla) koje su po svoj tekuciini jednako razdjeljene. Zelite li stvoriti si čist pojam usapunjine? Uzmite čašu vode i dolijte joj nešto malo vinovice, pa onda nešto maslinova ulja, i uzmućkajte. Ulje podijelit će se u sitne kapljice, i pomutit će svu tekućinu. Ovakova usapunjina slična je po sve-ma usapunjini mlieka. Ovakove usapunjine propisuju često liečnici, usvakovrstnom obliku. Još jedan primjer usapunjenja imamo u našem probavnom konalu, gdje se djelovanjem želudačnih sokova usapune tusti djelovi hrane, koju smo pojeli. Prof. B.

Kako da izčistiš bačvu, u kojoj je bila kvasina. Najprije izperi takav sud toplom vodom, da iztjeraš ako ima koji iedac od kvasinove kiseline, koji se je slučajno tamo naseo. Sad ti je iztjerati kvasinovu kiselinu, koja je u drvu. U tu svrhu rabi ugljično kiselu solajku (carbonato di soda), koja se topi u vodi. Za svaki litar vrele vode uzmi 200 gramâ rečene solajke (ima je u svakom dućanu), pa ulij sve u bačvu i mućkaj dobro, pa iztoči vodu iz bačve prije nego se ohladi. Ovaj isti posao opetuj za 3 ili 4 dana izasebice, al uvijek vrelom vodom, pa si tim izlieči kvasni sud. Još ga valja dobro osumporiti, pa se može unj lievati najfinije vino, jer je zdrav, kao nov.

Kako se peru kožuni. Izkuha se sapuna u vodi, pa se prociedi kroza gustu krpu. Ako je kožun biel onda se samo moči i umoče u ovu procjedinu, pa će se sva nečist raztopiti. Onečistili se procjed preveć, kuha se opet sapuna i vode, i opet ciedi i u procjed umače. Kad se vidi da je kožun čist, onda se još propere u vodi kišnici, pa razastre da se suši. — Dok je vlažno pospe se po kožunu malo muke od škroba (amilo) pa kad je sve suho, onda se izmlati i posao gotov. Crne ili tmaste kožune može se natirati u sapunjači, pa propere u kišnici, ošuš se, i posao gotov.

Da ti vlaga neprobija zid. Englez J. Daines izumio je maz, koji je nepropustan. On uzima 8 djelovâ (po težini) lanena ulja, i dva diela sumporna cvieta. U zemljanoj ili željeznoj posudi ugrije najpre sumpor dok se raztopi, pa onda mu dolieva laneno ulje i mješa sve skupa, i kuha nekoliko minutâ sve skupa. Onda ovim mazom dok je još vruć pomoću kista maže zid kroz koji prodire vlaga.

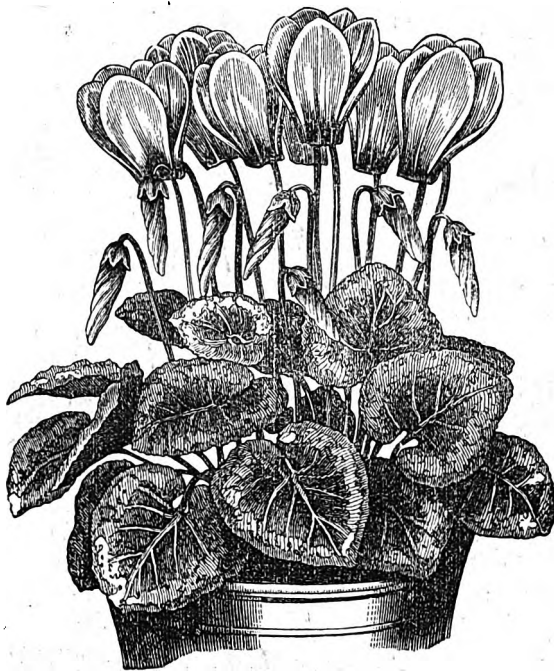
Uljanе slike (pitture) čiste se na sljedeći način: najpre tankom spugom i čistom vodom ovlaži i otari dotičnu sliku. Nuzto na čašicu dobre rakije dodaj jedno bjelance od jaja, 3 grama onog mrkog sećera u prahu (kandis) što se rabi proti kašlju. Ovo sve izmućkaj skupa, pa onda ovim namaži sliku pomoću spužve. Bit će kao nova.

Proti opeklini. Opekline će ti najpre zarasti, i bol zatrnuti, ako postaviš na nju studeni komad drvena ugljena.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Oenotherme ili grijalo za vino. — Glasoviti francuzki kemičar Pasteur iztraživajuć vino, pronašao je da čestoput, ima u vinu trusja od gljivica. Iztraživajuć dalje ponašao je da te gljivice prouzrokuju vrienje, bolesti i sve druge nevolje na, i u vinu. On dakle stane učiti, kako bi sve to trusje ubio, pa je došao do grijanja. Grijanjem ne samo da se ubije sve trusje u vinu, al i vino postarikuje, postane nekud bolje, ljepše je boje, nemuti se lahko, a dulje se uzdrži. — Grijanje vina zove se u znanstvenomu svijetu *pasteuriziranje* vina, po imenu izumitelja. Sa Pasteurom složili su se svi učeni ljudi, te je danas grijanje vina u izobraženomu svijetu na dnevnom redu, isto kao kod nas tiskanje. Kod bolestnih vina ubije se grijanjem trusje i gljivice, i tim se predusretne odmah bolesti, jer neimajuć bolest podloge nemože se dalje širiti, a osim toga ugruša se bjelancevina u vinu, i otaloži se. Kako je obće znano, da vino uzrije za staklenku, valja ga držati po više godina,

često pretakati doklen bi uzrielo na toliko, da u staklenici nebi pravilo taložine, niti bi se promjenom topline pomutilo. Dan današnji poluči se sve to grijanjem vina; ugriano vino dobije sva svojstva stara, i podnaša se napram uplivu vazdušnina isto, kao staro vino. Za grijanje vina izumili su ljudi osobite strojeve, koje su nazvali oenotherme, a Pasteur je sa svoje strane opredielio bio do kojeg stupnja valja ugri-jati vino. Točno baš nije još niko opredielio stupanj, a Pasteur kaže izmedj 50° i 60° stup-njeva Celsinsa, tko se dakle bude držao na 55° C. taj je pogodio sriedinom. Naša slika 1 na strani 2 predočuje jedno takovo grijalo sustava Val. Neukomm-a. Ovo grijalo je od pokalajsane miedi, izuzam kotao za grijanje vode, koji je od željeza. Kako se na našoj slici vidi u A je označen sud iz kojeg otiče vino za grijanje, a sa D sud u koji dotiče ugriano vino. U C je ognjište, u F kotao za grijanje vode, c je zapi-pak za otok vode iz kotla, p je zatvor na di-mnjaku. Grijalo samo uredjeno je na sljedeći način. U B i u F ima po jedan valj nalik zv-onu, samo što su mu strane šuplje, jer krozanjih teče vino i to u F, da se ugrije, a u B da se hladi. Stvar biva ovako: iz A kroz ciev g, f, O dotiče vino u B i tu se razlieva, dok se sa-svim napuni. Kad je sasvim puno onda kroza ciev a, b ide u valj na zvono, da se ugrije, jer se ovdje valj nalazi u vodi, pod kojom se vatra loži. U valju ugrije se, pa kroz ciev e dolazi u B, da se ohladi. U B ima valj na zvono isto kao i u F, al se ovdje taj valj nalazi u vinu, koje dotiče iz A, i koje se kasnije ide grijati u F. Pomoću istoga vina ohladi se ugriano vino, pa na d otiče u sud D. Sa zapipcem uredi se



Slika 2. Gorska ljubica (*Cyclamen europeum*).

pritok i odtok, a do kojeg se je stupnja u F ugrijalo vino, vidi se na toplomeru u h. Ugri-jano vino iz prvine je mutno, nu kasnje se iz-bistri, i dobije sva svojstva starog vina. Ovo grijalo za vino Neukommova sastava jeste jed-no od najboljih. Ciena mu je izmedj 220 i 240 flor.; za uru vremena dade se na njemu ugrijati do 5 hektolitara vina.

Križalina ili gorska ljubica. (*Cyclamen eu-ropeum*). Tko nije vidio, ako se kadšto skitao po briegu, kako iz zemlje viri rumen cviet na dugom dršku, a nevidi se busa, već podaleko okrugao debel list; taj ugodno mirisavi, ljubli cviet jest gorska ljubica. I sva želja, da ga iz zemlje izvadiš i u lonac zasadiš ostala ti bezu-spješna, jer se potrgalo lišće, a gomolj teško dieli se od zemlje. No taj dražestni cviet može se i u loncih kod kuće uzgojiti, jer se dade razplodjivati sjemenjem, lišćem i gomoljen. — Naša slika 2 na strani 3 predstavlja nam gor-sku ljubicu (*cyclamen persicum universum*) uz-gojenu u loncu i u punoj cvatnji. Ružičasto je biele boje, ima jih sasvim bielih i sasvim ru-menih kako što je naša gorska ljubica. Sjeme sije se dok dozrije, biva u jesen, u zemlji pri-redjenoj od diela pieska, i jednog diela napla-vne zemlje, ili iz polovice mješanca, 2 diela o-bična djubra i jedan dio pieska. Najlaglje raz-plodjuje se sjemenjem. Sjemenjaci cvatu stopro u drugoj godini, niti za uzgoja traže velike pomnje. Do konca svibnja obično cvate, onda počme sušit se lišće, tad se pomanje zalieva i drži na zaklonjenu mjestu, gdje nema velike sunčane žege. Gomolj zna se kadšto sasvim o-sušiti, al tim nije umro. Na jesen posadi se na pola u zemlji, postavi na senčanu položaju pa zalieva; do malo klicat će, pa onda cvasti.

Svaki gomolj u loncu, prodaju gg. Wolfner i Weisz iz Beča, po 50 novčića.

Plug za krčenje grmlja i šikarja. Ovakav plug rabi davno gosp. J. W. Phillips iz Esséxa vrlo dobrim uspjehom u gorioznačenu svrhu, a svatko si ga može sam na kući graditi. Gredelj je od čvrsta drva u prorezu 10-16 centimetara, a dug 1'60 metara. Črtalo ili paralo a dužo je 52 centim., a u prorezu ima 8 i 4 centim. Željezne su priečke u b i služe za odporište. Ručice pričvršćene su o gredelj u c, sa jakim žele-znim obručom. Ručice naslanjanju se na drven križ, koji je sastavljen, kako slika naša e kaže, te je u d pričvršćena o gredelj. U f ima želje-zna hvatica za uzdignuti plug, kad se okreću konji ili, ako slučajno zapne. Svaki težak može za nekoliko sati iztesati ovakav plug, te uztre-bali može ga rabiti, da snjim krči i kamenje.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Sliedi uredjivanjem izpraž-njenih lija. Pripravi zemljište za sjetvu ranoga povrća, i to ločike, krastavaca, dinja, rodakve. U prisoju i zaklonici sij bob, grah, ločiku, ka-pulu i mrkvu, te zemljište pokrij slogom suhe slame ili gnoja, koje ćeš za liepih i vedrih dana odkriti, a pri samu noć iznovice jih pokriti. — Pravi brazde za sadjenje šparoga. Sij još kupus, luk, repu, rodakvu, petrusimul. Pri koncu mje-seca gnoji šparoge govedjim gnojem ili još bo-lje konjskim, koji se nije skroz raztvorio, što će se tek dogoditi u zemlji, pri čem će se raz-viti nešto topline i ta će dobro doći u ovo zi-mno doba mladoj biljki. Ovaj ćeš posao obaviti kako sliedi: poskorupi zemlju za jedan palac, naime do maticе, tad stavi naslagu laganu gno-ja i ovaj opet prikrij zgrnjenom zemljom i tako si poslom gotov. Ako bi pako izmedju šparoga koja poginula, ovo je sgodan čas, da prazninu popuniš novimi maticami dobivenim iz sjemena. — Želimoli dobiti šparoge oduge, a tečne i fine nastojmo da naslaga zemlje povrh gnoja bude lagana i pula; a to ćemo imati, kad zemljom izmješamo murine ili gnjilih drvenih pilotina. Izmedju umjetnih gnojiva dostojni su spomena pepeljika i kuhinska sol, sa sodikom što se n njoj nahodi.

U polju. Nek se dokine ugar, osobito na gnjilastom zemljištu, jer ovomu u velike godi mraz. Dočim pieskovitom tlu, kasna radja do-bro prudi. Gnjlasta tla mogu se obradljivati da su i povlažna, dočim vapnenasta moraju skroz biti suha. Na ruku ćemo ponajprvo staviti gni-lasta; ako je suho vrijeme pri tom se možemo poslužiti mrzlini dani; po tom ćemo se prihva-titi vapnenasta, budeli sasvim suho, inače pje-skovita tla. Izvozi se gnoj za proljetne usjeve. Pošto je snieg okopnio, nek dobro razvidi i o-badje gospodar, da mu gdje neleži voda na o-ranici; opazi li, nek napravi jarke kroz koje će se voda izcediti. Da pako, uz sve jarke napra-vljene, vidi, da mu voda nadalje leži, a to, jer iz samoga tla vrije, nek napravi cievim zemlja-nim podzemni konal (dranage). Netom nestane mraza prihvati se sijati bob, žitarice, zob i pre-sadnj sladku repu iz koje želiš dobiti sjeme.

U voćnjaku. Sliedi berbom maslina, te jih prostiri na tanke slojeve u podrumu ili na ta-vane za to odredjene, da se neuzpale. U nekih mjestih običavaju strpati masline u badnje; koje naliju vodom ili morem, pa ti ovo više-krat čistim i sviežim zamjenjuju. Ovo je tako-djer hora za gnojibbu masline. Okolo stabla od-grne se zemlja do žila, tad se postavi gnoj, koga zemljom zaspemo. Ležili maslina na bre-žuljastu mjestu odgrnut ćemo zemlju na spo-dobu konjske podkove. — Jeli mjesec siećanj, suh i studen, nek vinogradar počme rezati; nu ako je vrijeme kiševito i mehko nek se okani, jer bi pupovi nabujali i lahko kasnje mogli po-ginuti (prozebsti). Nek gospodar obigra voćnjak i pomnjom očisti ga od gusjenica. Nek stane sabirati kalame, veže jih u snop i zakopa pod zemlju iza zida, koji gleda sjever ili bolje u suhu pivnicu. Gospodar bi pametno učinio od-strugati koru sa starih drveća, po tom stablo namazati raztopljenim zagašenim vapnom, a a-ostružine kože zapaliti. Ovim bismo načinom uništili veliki broj škodljivih zareznika. — Pri koncu mjeseca vadimo povaljenice i presadjuj-mo jih na polje. Budimo oprezni da neozledimo žile. Pošto smo jih izkopali, skratimo žile pre-duge; ako je koja ozledjena, a mi opet ponovi-mo riz.

U šumi. Nesmrzne li sliedi čupkati vrbu i murvu, podstrižuj živicu; nadomješćuj novo grm-lje gdje fali. Sjeci odredjeni lapat šume bilo to za gorivo ili gradju. Jeli vrijeme povoljno pri-

pravljaj zemljište za sjemenište, i rupe za zasad. U staji. Sad obično nastaje proljetno tele-nje krava. Red joj je sad polagati obilatije i bolje krme, da pri leženju budu napravne, jer inače tele će biti slabo a mlika malo i za kratko vrijeme. Nek se mješa običnom krmom, oikla, repa, kumpiri, izsječkanj ili izgnječeni, ovomu dodaj do dva litra varena boba, koji se je topio do 24 sata, nezaboravi dodat i šaku soli. Gospodar, koji goji krave jedinosbog mlika, nek odluči od nje tele, čim se je otelilo, što će najlašnje postignuti ovako: Dok se krava bude telila, nek joj zaveže oči; nevideć ga ona taj čas, neće nit unaprijed za njim više tužiti. Tele nek se privikne sisati iz kačice mlikate. Koja je providjena navlaš spravom poput bradavice. Za prvi deset danâ nek se hrane telad čistim tek pomuženim mliekom; zatim surutkom, u koju ćemo pomješati brašna za 100-200 gr. na glavu; suvišna kolikoća mogle bi jim naškoditi. Telad prve sedmice snađje strašna lijavica s koje mnogih zaglave. Tomu će razboriti gospodar doskočiti kako sliedi: Dat će svarit nekoliko ječma, netom je počeo vrijeti, zamjenit će vruću vodu novom studenom, koju će pustiti vrijeti sa ječmom pun sat, po tom će ovo prociediti kroz sukno, te ovom prociedini dodat će jednaku kolikoću mlika, a u ovo nek tukne nekoliko kaplja arabske tekline; tim dobio je prieki lek.

F.

Gospodarske Viesti.

Danom prvim veljače uz Upravu „Gosp. Poučnika“ otvorit će se eno-kemička stacija, te će moć svak potražiti svoje vino, i sve druge enologičke i tehnologičke proizvode. — O tom поближе u budućem broju.

Najprvo u Trogiru, a sada u Šibeniku i okolici dva taljanska trgovca kupuju maslinove komine (koštice) i plaćaju po 50 novčića star.

Ciena ulju, koja je po Svim Svetim bila 23 i 23½ fiorina, poškočila je pod Božić na 26½ i 27 fior. barilo.

Jer je uređjena šumarska služba u Dalmaciji razpisan je natječaj na jedno mjesto šumarskog pristava sa X plaćevnim razredom, i četiri mjesta lugara sa trećeg razreda, ukupnim godišnjim berivom od 487 fior. Pod vrijednim i neumornim gosp. Zygmundowskijem naše šumarstvo napreduje liepo.

I nadalje nastaviti će se izvoz marve za Francuzku i Englesku preko Malte. U zadnje doba izim marve mala i velika zuba, izvezlo se je i 400 parova tuka (purana).

Ministarstvo za poljodjelstvo razdijelit će lietos u pokrajini 600 kg. ljekarice luzerne (*medicago sativa*). Iz pokušaja izvedenih na pokušalištu u Šibeniku, kod nas bolje uspjeva *medicago media* francuska liekarica. Bilo bi dakle dobro, da vlasti upozore visoko ministarstvo, da barem u južnim kotarim gdje ljeti suša ubija zamjeni sjeme od *medicago sativa* sa onim od *medicago media*.

Ove godine bit će predbježno dozvoljeno gojiti duhan za kušnju u slijedećim mjestim naše pokrajine: Poljica u obćini Vrgorskoj; Podbačlje, Runović, Slivno, Vinjane, Imoski, Glavina, Postranje, Rječice, Lokvičić i Poljica obćina Imotski; Ošlje, Lišac, Imotica, Smokovljane, Čepikuće, Točionik, Trnovica, Padimoc, obćina Ston; Mrčevo, Kliševo, Stravinjac, Dubravica, Majkovi, Ljubac, Gromača obćina Zaton; Osojnik, Petrovoselo obćine Župske (Ombla); Bosanka, Brgat obćina Dubrovnik; Kuna, Mrcinje, Stravče obćina Cavtat. Tko želi u navedenim mjestim gojiti duhan mora da zatraži dopust od financijalne vlasti, da goji racionalno barem 2000 strukova, i da se obveže prodati dotično duhanovo lišće državnome eraru. — Čudi nas, da se nije dozvolilo gojiti duhan po onim selim obćine Sinjske gdje duhan izvrstno uspjeva. Mi ćemo u nizu članaka raztumačiti vrsti, gojitbu i manipulaciju duhana.

Zadnji snieg i studen došli su gospodarom u dobro, jer mehko vrijeme održalo još lišće na voćkam, usjevi porasli su neobično visoko a na mnogim mjestim bile su bajame da procvatu.

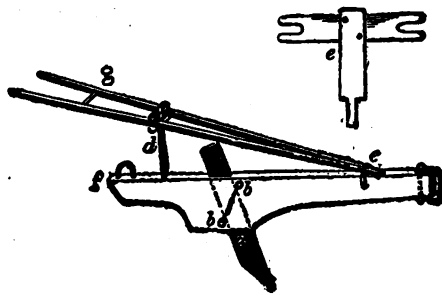
Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

96. Kaže se, da nije zdravo hraniti životinje prozeblom hranom; molim zašto?
K. T. u K. (Sriem).

Prozebla hrana, hudi i ako se još omrzlu hrani, i ako se hrani kad se razmrzne. Razlozi su. Nijedna prestudena nit prevruća stvar u tielu životinjskom nećini dobro, puno mraza na jedanput u želudcu uzrokom je prehlade, pa usljed toga zapale, kolike, lijavice i sličnih bolesti probavnog ustroja. Nagla dapače promjena topline u želudcu, koja nastane, kad se hrani prozeblom hranom, može da bude uzrokom da životinja izvrigne, jer krv usljed studeni navalila iz najbližih djelova, naime iz materice na želudac, usljed toga nastane poremećenje u razdiobi krvi i životinje izvrgnu. Dapače nije niti sasvim zdravo hraniti hranom, koja je bila prozebla, jer u prozeblu hrani dok se razmrzne, nastane vrienje, dosljedno gnijenje, a gnijila hrana prouzrokuje krvljenje. Prozeblu krmu valja prirediti, a to je najbolje kuhanjem i mješanjem sa drugom hranom. U takovom obliku ne kvari zdravlje.

97. Koji je najjednostavniji način, da košćine, koje ostaju u kuhinji pretvorim u koščanj djubar? Trebali zato osobitih strojeva? Koliko mi tog djubra treba da uzdržim u snazi pšenično zemljište
P. S. u S. (Cetina).



Slika 3. Plug za krčenje grmlja i šikarja.

Kao najjednostavniji način, da se pretvore košćine u djubar jest mrvljenje, tučenje i para. Pari pak daje se prvenstvo, jer se raztope one mastne tvari, koje su uzrokom, da se kosti teško drobe. Metnu se naime kosti u kakav drveni sud, kojeg ciev spaja sa kotlom, pa se para, koja se razvija u kotlu, vodi kroz ciev izpod kostiju. Razumjeva se da se hoće kotao. Imali se u kući kotao, koji se rabi za druge svrhe, onda će se i u ovu svrhu moći upotrebiti. Kosti koje su parom pripravljene, mogu se mrviti i mješati s drugim djubrom u mješanać, ili se pak suše i melju u krupicu, koja se razsiple po zemlji. Dosadniji je posao mlieti kosti u mlinove ili ih tući ili trti. Istina, imade za tu svrhu Pallenbergov i Fridrichov stroj, ali se takova krupica mora još dugo premetati u mješanać sa osoko, da se raztvori, jer inače leži u zemlji i vrlo, vrlo sporo raztvora se. No, i na našim obćinim mlinovim možete kosti dobrano smrviti. U kostim ima obćino 21 do 28 po sto fosforne kiseline. Ovaj broj raste i pada nesamo napram jednomu i drugom kosturu, al u istom kosturu jedna je kost bogatija na fosfornoj kiselinu, a druga širomašnija. Raćuna se, da žetvom pšenice sa hektara zemljišta, odnese se zemljištu oko 20 kilograma fosforne kiseline, po tom trebalo bi da se povrati zemljištu rećenih 20 kg. fosforne kiseline, samo 100 kg. kostiju. Al se kosti teško raztvoraju, s toga se u zimlje obćino za hektar 200 do 400 kilograma koščena brašna.

98. Imali u kojoj našoj knjizi, koješta u kratko, kako se goji sesam (*sesamum orientale*) i kako se pravi ulje sesamovo?
B. V. u P. (Istra).

U koliko nam je znano, nema o sesamu niti rieći u nijednoj našoj knjizi. Sesam spada na uljevito bilje, goji se ponajviše na istoku, pa se njegovo sjeme prenaša u Evropu, da se vadi iz njega ulje. Goji se po prilici kao i ogrštica. Najradje uspjeva na prhim, a dobro gnjojnim zemljam. Sesamovo sjeme žuto-sure je boje, pa se tiska isto, kao i repićno sjeme. Ulje, koje se dobiva nalići posvema maslinovu ulju, a i rabi se za jelo, ili se mješa maslinovim uljem, ili u sapunarstvu. Komine (drop) od sesama izvrstna su hrana za blago, jer su veoma hranive, vrlo lahko probavive, a blago ih

opet vrlo rado jede. Na istoku gdje se goji sesam na veliko, posiplju umjeseni kruh sesamovim sjemenom, pa peku sve skupa. Kažu da je ovakav kruh vrlo lakom.

99. Imam da presadim jedan petnaestogodišnji orah; kako da to izvedem? — Kad je tome zeman?
C. F. u R. (Boka).

U obće presadjuje se oras kao i sve druge voćke. Nevalja mu klaštriti puno granje, osobito ne mladje, došta je oštupnuti one grane koje prieće, da se posao dobro izvede. Posao kod nas dade se najbolje izvesti u sječnju ili u veljači. Odabere se u tu svrhu mehki dan, razkopa se u okrug na široko dok se sumnja da dopiru žile, a radi se pomnjom, da se neozledi koja deblja žila; dulje i tanje žile mogu se pokratiti. Kad se je ovako odstranila zemlja polegne se malo po malo stablo, pa kad su sve žile proste, prenese se na opredieljeno mjesto, i zasađi uprav onako, kako je bio zasađjen na prvobitnomu mjestu. Podjubi se malo zemlja, koja dolazi do žila, i razastre se po površini zemlje djubra ili slame, sve na okrug dokle žile dopiru, a to, da žile neozebu. Ovako postupajuć primit će se sigurno. Druge ili treće godine nakon što ga presadite, možete ga slobodno klaštriti.

100. Kad su mi guskice od treće pa na 6 nedjelju, oteku, slabe su, a kao da su nalivene vodom. Jedu vas dan, a jela jim se nevidi. — Kakova je to bolest? Kako se lieči?
E. U. u B. (Sarajevo).

Koji je pravi uzrok ovoj bolesti nezna se, ova nalići puno reumatizmu. Opazilo se je, da se pojavlja ponajviše na onim guskicam, koje živu puno u vodi ili blatu, do kojeg nedopire sunce. Ako se takove bolestne guskice premjeste na suho sunćano mjesto, pa jim se nuz to natiru noge pomaću od polovice maslinova ulja, a polovice klorotorma, da one posvema ozdrave.

B. Nova pitanja.

1. Imali rumena djetelina, koje ima prednosti pred crvenom djetelinom?
T. Ž. u P. (Cetina).

2. Može li se, u ulište, u kojem je umrla stara matica uvesti mlada matica onako na prosto? Neće ju pće ubiti.
O. B. u H. (Hrcegovina).

3. Molim vas, kojimi se vrsti ulja patvara maslinovo ulje i može li se to spoznati?
F. J. u S. (Brač).

4. Čuo sam da crna vina, kao niti slatka vina nepodnašaju sumporenje. Jeli to istina? Imali, koje drugo sredstvo, kojim da se sumporenje zamjeni?
R. Š. u K. (Pelješac).

5. Jeli istina, da Francezi i Talijanci goje na osobit način artičoke? Bili mogao doznati u čemu sastoji to njegovanje?
G. L. u P. (Zadar).

■ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbroju do konca godine 1883.

Č. gosp. Šarić P. - Polača - Bančević M. - Solta - Jaramaz J. - Rogotin - Letica O. V. - Bast - Avramović P. - Podi - Mladinov A. - Grohote - Hammer O. R. - Čurlevo - Krešić M. - Livno - Ivon G. - Šibenik - Granić J. - Trogir - Britvić M. - Trilj - Čitaonica - Požega - Čikeš P. - Aržano.

— Č. g. Novak I. K. - Bruje - Mirno do konca g. 1884. Srdacjan odpozdrav!

— Č. g. Lucijanović A. - Lastovo - Mirno do konca travnja 1884.

— Sl. Čitaonica - Delnice - Mirno je prvo poljeće god. 1884.

— Č. g. Štambuk N. M. - Obrnuli smo. Na proljeće možete od naše Uprave dobiti klicava sjemena. Kako se goji povrće imade u kratko u „Povrtarstvu“ od P. Kremplera. — Ciena uz poštarinu 85 novčića.

— Č. g. Mandić N. uć. - Mokropolje - Mirna je vaša cijenjena predbrojba za cielo prvo polugodište t. g. Zivili!

— M. P. O. M. Simić - Zaostrag - Mirno do konca t. g. Srdacjan odpozdrav!

— Č. g. Bebić S. - Novoselo - Primili smo vaše pismo, i odgovorili smo vam još u prošastomu broju.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člitch računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ
a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Siečnja 1884.

Eno-kemička i gospodarska radionica Gospodarskoga Poučnika.

NAUKA koja se sve više širi, daje trgovini
sve više maha i zaleta. Nu mnogi, jer
temeljito neproučili, a mnogi iz zlobe i
ukara zlorabe stečevine znanosti.

Da se s jedne strane tome predusrijeti, a
da se s druge strane upozna prava vrijednost
naših surovina, koje se često patvaraju; i da
se na neki način osigura pravovaljanost po-
godbe u vinskoj trgovini, koja kod nas danda-
našnji zauzima prvo mjesto, zasnovali smo *eno-
kemičku i gospodarsku radionicu*.

Što će se raditi u toj radionici?

Svaki, koji bude htjeo da potraži svoje
surovine, da dozna njihove sastavine i njihovu
vrijednost, poslat će te stvari našoj radionici,
amo će se jih potražiti, pa izdati dotična svje-
dočba, točno i pravo.

Koje će se stvari moći iztražiti?

1. Mast, na gustoću i kiseline.
2. Vino, na žestu, kiselinu i izvadak.
3. Vino, na fuksin, na salicilnu kiselinu,
kredit, kocelj, na treslovinu itd. itd.
4. Rakije, ružulini, kvasine.
5. Striš, taložinu (feccia), drop.
6. Djubar, na množinu vode, ustrojnih
tvari, rudnih soli, amoniak itd. itd.
7. Zemlju, kvalitativno i kvantitativno,
naime svojstva i sastavine zemlje.
8. Rujevinu, borovu koru (krka), kadulju,
zumurađ, buhač itd.

Od tekućina valja dostaviti barem jedan
litar; striša, taložine, dropa 1 do 2 kilograma,
isto toliko rujevine i drugih tvari navedenih
pod brojem 8. — Djubra i zemlje valja do-
staviti barem 5 kilograma.

Za jednostavnije kušnje plaćat će samo 50
novčića, za težje 1, 2, 3, 4 ili čak 6 fior.

N. p. da se potraži vino na fuksin plaća se
50 novčića; a da se potraži vino na žestu i
kiselinu plaća se 1 fior. Za opredieliti množinu
extracta u vinu plaćaju se 2 fior., dočim da
se opredieli množina extracta i rudnih soli
plaćaju se 3 fior. Za potražiti tvari navedene
pod broj 5 plaća se 1 1/2 do 3 fior. Da se
potraži zemlja ili djubar plaća se 2 do 6 fio-
rinâ itd.

Ciena udara se napram trošku, nit pare
više, nit pare manje.

Tvari na kušnju dostavljaju se Upravi
„Poučnika“ frankirano.

Stranka mora da točno oznani, kako hoće
i na što hoće da bude iztražena tvar koju šalje.
Trošak za iztraživanje mora se odmah pod-
miriti. Radionica otvara se obćinstvu danom 1
veljače t. g.

Za osnivanje eno-kemičke i gospodarske
radionice, doskočili smo zadnjoj nužnoj potrebi
naše pokrajine. U Francuzkoj imade po jedna
ovakova radionica skoro u svakom okružju, a
i druge napredne države nezaostaju. Kod nas,
ako se je htjelo što potražiti valjalo je slati
na daleko.

Zasnovanje stoji nas teške novčane žrtve,
al mi se nadamo, da će i kod nas donieti one
iste blagodati, koje su ovakove inštitucije u
drugim zemljama doniele, pa nam je u toj nadi
žrtva puno laglja. Uprava.

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 1 „G. P.“)

Opredjelivanje množine kiseline u širi (mastu) i vinu.

Postupak sa mastom i vinom je jedan te
isti. Da cjeli postupak toga iztraživanja shva-
timo, treba nam prije svega znati i upamtiti
sljedeće. *Kiseline i baze* (osnove) su tvari proti-

vnih svojstva. Prve su tvari kisela, a potonje
lužnata značaja; s toga nazivljemo raztopine
njekih osnovâ i *lužijami*. Kiseline željno se ke-
mički spajaju sa osnovami: kod toga obično
izgubi i kiselina i osnova svoj značaj, a nastalu
mrvu tvar nazivljemo *soli*. Uzmemo li kiselu
tekućinu t. j. tekućinu u kojoj ima proste (ne-
vezane) kiseline, te priljevamo li joj raztopinu
njeke osnove (lužiju), to će se kiselina u teku-
ćini vezati sa pridoljevanom lužijom, te nestati
sol; tekućina gubi s toga, čim više joj lužije
prilijemo, sve više svoj kiseli značaj, a napokon
će kiseline posve nestati, jer se je sva spojila
(kemički svezala) sa lužijom. Prilijemo li još
više lužije, to će tekućina postati tuznata oku-
sa i značaja. Postupamo li kod toga oprezno,
lahko ćemo pogoditi čas, u kojemu smo upravo
cjelu kiselinu svezali ili nasitili sa pridoljeva-
nom lužijom. U tom slučaju kažemo da smo
kiselinu u tekućini *nasitili ili neutralisovali*. —
Postupamo li na taj način sa istom lužijom kod
razno kiselih tekućinah, (n. p. raznih vinih), to
ćemo prema jačem ili slabijem kiselom značaju
dotičnih tekućina, trebati veću ili manju muo-
žinu lužije, dok svu kiselinu u tih tekućina
upravo nasilimo, t. j. dok postignemo točku
neutralizacije.

Jasno je da možemo iz množine u tu svr-
hu potrošene lužije, zaključiti na množinu ki-
seline u dotičnoj tekućini. A da dobijemo točan
brojevni izraz za množinu kiseline t. j. da sa-
znamo ‰ ili ‰₁₀₀ kiseline, moramo se za neu-
tralizaciju služiti lužijom točno poznatog sadr-
žaja.

Nu pitat će mnogi, po čem se vidi, da je
kiselina u tekućini neutralizovana! Evo kako!
Ima bilinsko mastilo zvano *lakmus*; ovo mastilo
lahko se topi u vodi i žesti, a takova raztopina
je *lakmusova tinktura*. Ovo mastilo ima to svoj-
stvo, da je u kiseloj tekućini *crvene boje*, a po-
staje čim je kiselina neutralizovana *ljubičaste*,
dočim se suviškom lužije mjenja na modro. —
Priliješ li dakle vinu nešto lakmusove tinkture,
to ono postaje *crvenim*, a neutralizuješ li kise-
linu u tako bojadisanom vinu lužijom, to sve
postane *ljubičasto*, a najmanjim suviškom lužije
modro. Da pronadjemo točku neutralizacije po-
služit nam se je dakle lakmusovom tinkturom.
Lakmusovu tinkturu priredit ćeš ovako:

Stvaranje kvasine iz alkohola, izložena
vazduhu, kao i mliečne kiseline iz grozdava
šećera, te napokon stvaranje maslovine iz mlie-
čnoga šećera, sve je ovo posljedica vrienja; a
kvasac, kao uzrok ovome vrienju, nahodise u
sastavini onih jednostaničnih gljivica.

U koliko će vremena prevrieti jedna te-
kućina, zavisi o množine korenih gljivica u
dotičnoj tekućini.

Ako se u sudu napunjenom osladjenom
vodom, pregradi listom bugače hartije tekućina
tako, da kroz nju može proticati šećer raztop-
ljen u vodi ali ne i kvas u kome su one glji-
vice; to će vrienje nastati samo u onom odielu
pregrade u kojem je kvas.

I toplina znatno upliva na vrienje, alkohol
i ugljična kiselina postaju pretvorbom šećera pri
običnoj toplini, ugljična kiselina, za tim vodik,
mlječna kiselina, mannit, teklina (gomma) pro-
izvod su vrienja šećernog pri višoj toplini.
(Sliedi). Prof. B.

PODLISTAK.

O NEKIM KVASCIM I O VAŽNIJIM RADNJAM KOJE ONI IZAZIVAJU.

Kvasci su u pravom smislu nepoznati u-
zročnici vrienja.

Radnja koju izaziva ili kojoj je uzrok kva-
sac u šećernome raztopu, vrienje dakle, privi-
dno je slična vrienju vode. Rekoh *prividno*, jer
su ove radnje samo mekanično slične, to jest
samo po glogolju. Voda samo mjenja svoje sta-
nje, i ništa drugo. Vrienjem sladkih tekućina,
dobiva se za domaće gospodarstvo vrlo znača-
jan proizvod, naime alkohol.

Nepoznati uzrok, koji potiče ovu blago-
tvornu i korisnu raztvorbu leži u kvasu (lie-
vito) ili baš upravo u izvjestnim sastojinam
njegovih stanića. Sastavina taložine jesu glji-
vice. Ovim se gljivicama hoće za hranu nekih
rudnih soli, pa vode, dušičnih tvari i šećera.

Ove hranive sastojine prolaze kroz staničnu
kožu u stanicu, i tu budu raztvorene i uporab-
ljene.

Ove gljivice rasplodjivaju djelenjem i tru-
sjem (spori). Za njihov život potrebit jim je
kisik. Ovaj plin uzimaju ili iz vazduha ili iz
tekućine, u kojoj se nalaze. No vazdušni kisik
nije neobhodno potreban za njihov obstanak,
a u tom nam dokaz što se vrienje nastavlja i
onda, kada je tekućina sasvim odijeljena od
vazduha; samo jer je prije bila za kratko vrie-
me u dodiru sa zrakom. I doista mi vidimo da
šira vrije i u podpuno začepljenim bačvam. —
One tvari, koje nisu potrebne za obstanak ovih
gljivica one jih izbacuju. Medju ovim tvarim
najglavnije su: ugljična kiselina i alkohol (žesta).

Alkohol dakle, ovaj tako vazni proizvod
za domaće gospodarstvo tek je podredjeni pro-
izvod organizma ovih gljivica.

Raztvorba, po kojoj alkohol postaje ili se
stvara, nazivlje se vinovično vrienje. Ali ima i
drugih pojava, koji se vrše životnom djelatnošću
ovih sitnih organizma.

uzmi 1 dio lakmusa, pa ga dulje vremena griji sa 6 djelih destilirane vode, tekućinu zatim prociedi, te procjedinu razdjeli u dva djela. Jednu polovicu uzmešaj sa staklenim štapom umočenim u vrlo razredjenu dušičnu kiselinu, dok upravo pocrveni; ovoj tekućini prilij preostalu drugu još modru polovicu, pridaj 1 dio žeste, te ovako priredjenu tinkturu sahrani u bočici. Ako si ju valjano priredio, to će pomješana sa vodom od same kapljice vina ili masta s mjestu pocrveniti. Miesto tinkture rabi se osobito kod iztraživanja crnoga vina crveni i modri lakmusov papir. *Modri papir* priredit ćeš si, ako uzmeš komadić nekeljenog papira, te ga provučeš kroz (na prije navedeni način priredjenu) lakmusovu tinkturu, pa zatim ošušiš. — *Crveni papir* dobiješ na isti način iz tinkture u koju si kapnuo nekoliko kapljica razredjive sumporne kiseline, tako da je tekućina upravo pocrvenila.

Kao *lužija* za iztraživanje vina i masta, najprikladnija je vodena raztopina *kalijevaz vodokokisa* (kalijeva lužija, liquor kali caustici) ili *voda vapnenica* t. j. raztopina čistog žeženog vapna u vodi.

Postupak sa kalijevom lužijom.

Kalijeva lužija pripravlja se tako da 1 c. cm. lužije odgovara 1 ‰ (po hiljadi) kiseline u vinu. Iz množine za neutralizaciju od 10 c. cm. vina potrošenih c. cm. takove lužije možemo neposredno (bez računa) saznati umnožinu ‰ (po hiljadi) kiseline u vinu. ¹⁾ Želiš li sa takovom lužijom i lakmusovom tinkturom kiselinu u vinu ili mastu opredjeliti, treba da postupaš na slijedeći način. Izmjeri se pipetom točno 10 c. cm. vina ili bistre šire, te ih razredi u čaši sa destiliranom vodom na četverostruku množinu, a zatim prilij nešto lakmusove tinkture, tako da je tekućina vidljivo crvena. Lužijom napuni buretu ²⁾, (koja je točno u desetine c. cm. razdijeljena), pa ju puštaj oprezno u vino, dok tekućina počme boju mjenjati. Tada priljevaj lužiju vrlo oprezno, kap po kap u vino, tako dugo dok se boja nepromjeni u modro-ljubičastu. U tom je trenu sva kiselina u vinu neutralizirana. Dobro je pokus opetovati, da čim točnije podje za rukom.

Da točku neutralizacije čim laklje pogodimo, a to navlastito u crnom ili crvenom vinu, možemo si pomoći i sa modrim lakmusovim papirom. Od onog časa kada si u tekućici opazio već neku promieniu u boji, kad je dakle tren neutralizacije već blizu, izvadi sa staklenim štapom kap vina na modri lakmusov papir. Ako je postala mrlja na papiru još crvena, to prilij vinu još nekoliko kapi lužije, pa izvadi opet kap vina stapićem iz čaše na papiru. Tako postupaj dotle, dok nije mrlja na papiru još samo slabo crvenim krugom okružena. Sad ćeš trebat obično još 1-2 kapi za promašnu neutralizaciju.

Ako bi za 10c. cm. vina potrošio 6-9 c. cm. lužije, to sadržaje vino 6-9 ‰ nevezane kiseline. U litri takove šire imade 6-9 grama kiseline. Vrlo jednostavan, te za uporabu u praksi osobito sgodan aparat za opredjelivanje kiseline u vinu i mastu sastavio je mehanik *Mollenkopf*, a moći ga je dobiti od Kappellera u Beču za cjenju od 4 fior. Aparat taj sastoji se iz staklene drole zatvorene cjevi, koja je počamši od neke točke razdijeljena u desetine kub. centimetara. Kod opredjelivanja kiseline u vinu, napuni se cjev do neke oznake sa lakmusovom tinkturom, zatim se prilije vino do druge oznake, kod boje napram gore počiva razdioba u kub. centim., a konačno se prilije oprezno lužija, najprije po 4-5c. cm. na jednoč, a poslje u kapljica, te se

¹⁾ Lužiju prirediti ćeš ovako. — Od prilike 12 grama kalijevog vodikokisa (lapis causticus) raztopi u litri destilirane vode. U drugoj posudi raztopi 1 gram čiste dobro smrvljene i osušene vinske kiseline na 100c. cm. vode. Obe tekućine metni u dvije burete i izpusti 10c. cm. raztopine vinske kiseline u malu čašu, prilij nešto lakmusove tinkture, te priljevaj toj tekućini tako dugu raztopinu kalijevog vodikokisa, dok crvena boja tekućine nepredje u modru. Uzmimo, da samo za 10c. cm. vinske kiseline potrošili 7-5c. cm. lužije. (7-5 : 25 = 900 : X; X = 300). — Mi moramo dakle na 900c. cm. kalijeve lužije primješati 300c. cm. destilirane vode. Ako ovako priredjenom lužijom neutraliziramo 10c. cm. prije priredjene raztopine vinske kiseline, to mora potrošena množina lužije iznašati upravo 10c. cm. Deset c. cm. lužije mora odgovarati točno 10c. cm. raztopine vinske kiseline. 1c. cm. ovakove lužije odgovara 0-01 grama čiste vinske kiseline.

²⁾ Bureta (čitaj bireta) je u kubične centimetre razdijeljena staklena gore otvorena cjev. Na donjem kraju nosi cjevčicu od kaučuka u koju je utaknuta malena u sitni otvor izvučena staklena cjevčica. — Cjevčica od kaučuka stisnuta je škripeom, kojim se u cjevi nalazeća tekućina može po volji u kapljicah ili većoj množini na polje pustiti.

nakon svakog pridodatka, tekućina u cjevi dobro strese Lužija dolieva se tako dugo, dok tekućina postane modro-ljubičasta. Nakon toga drži se cjev osnovno pa gleda do kojeg broja je cjev napunjena tekućinom. Broj taj naznačuje nam kubični centimetara potrošene tekućine za neutralizovanje lužije. Svaki kub. centim. znači 1 ‰ kiseline, a desetine kub. centimetara označuju desetine pro mille ¹⁾.

DUHAN

— NIKOTINA —

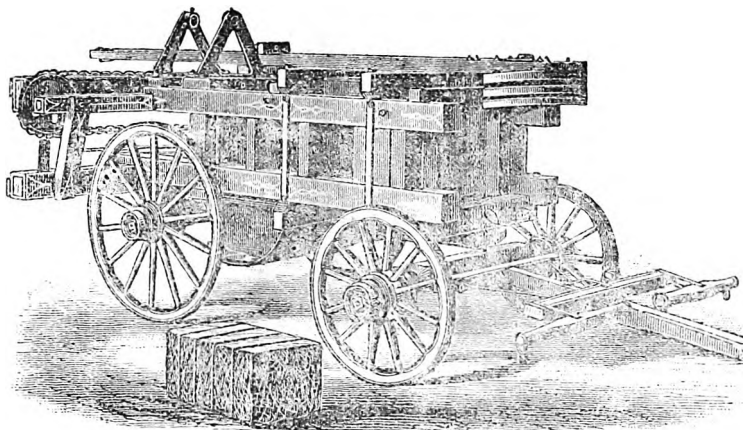
Napredak jednog naroda sudi se i po množini sirovina, koje proizvadjaju; a sloboda jednoga naroda po njegovim zakonim. — Danas ravnaju se i narodi i zakoni napram okolnostim. U razmjeru, u kojem se povećaju potrebe, moradu se povećati i prihodi, a ako nema dostatno naravnih prihoda, onda valja ili stvoriti umjetno. Na ovaj način postao je i monopol na duhan, t. j. država si je pridržala pravo razprodaje va duhan, pak je u isto doba zabranila svakome podaniku gojiti duhan bez državne privile.

Nekim predjelim naše pokrajine, eto Bogu hvala dozvoljeno je gojiti duhan, uz vrlo povoljne uvjete. Koliko je sjedne strane doprinijela faktična potreba, da se je dozvolila gojitba duhana, pošto zemlje u mnogim predjelim naše pokrajine jedino su duhanu prikladne, toliko je s druge strane doprinijelo da se je ta dozvola izposlovala, i živo nastojanje naših gospodara.

Sad nam je nastojati, da se stečenom dozvolom šta bolje okoristimo, e da nebude duhan uzrokom našeg gospodarskog razbula.

Odkud duhan?

Colombo je najprvi opazio, da stanovnici zapadnih indianskih otoka puše zamotano duhanovo lišće. Cortex našao je duhana u Mek-



Slika 4. Tisk za sieno za prenosu.

siku, a englezi u sjevernoj Americi. Stanovnici tih zemalja rabili su duhan ponajviše kao lijek, ili su ga palili kao kadilo protiv zareznicim. Najprvi pisao je o duhanu O. Romano Pane suputnik Colombov. Prvo duhanovo sjeme došlo je u Evropu god. 1559, dobio ga je francuzki poslanik u Lisboni gosp. *Jean Nicot*. — On ga zasije god. 1560 u svojem perivoju, i začne ga gojiti, pa prvo uzgojeno sjeme i posušeno lišće pošalje na dar svojoj kraljici Katarini de Medici. Po imenu gosp. Nicot-a, zove se *Nicotiana*. Ime *tabacum* dolazi od trstike, koju na otoku Kuba zovu *tabacos*, ili bolje rečeno zovu *tabacos* izcifrane komade trstike u kojih pale izrezani duhan.

Nijedna bilina nije se razprostranila takovom brzinom kakovom se je duhan razprostranio. Svak je hotio imati duhana, svak ga je hotio gojiti i pušiti. — Odmah stvorile se dvije stranke, stranka za i proti duhanu. — Duhan brojio svojih zaštitnika i svojih protivnika među kraljevima, papim, sultanima. Za Jakova I. pušilo se je i u crkvah. Papa Urban VIII. zagrozio se je anatemom pušačim i smrkačim. Sultan Murat VI. dao je jednome turčinu koji je zatekao, pušeć, provući lulu kroz nos, pa onda ga je izložio rugu carigradjana. — Papa Benedikt XIII. smrkao je. Kralj Ludwig XIV. darivao je drugim vladarem zlatne škatulje za duhan, a Fridrik Vilim I. od Prusije bio je sastavio društvo pušača. A tko danas nepuši? — Nepušači su riedki, kao i bieli kosci. Najbolji dokaz tome jeste da se dandanašnji proizvodja do 12 milijuna metričkih centih (1 m. c. = 100 kg.) duhana, dočim se je pred dvie godine proizvodjalo samo 10 milijuna m. c., a pred 8 go-

¹⁾ Postupak sa vodom vapnenicom je sličan ovdje opisanom sa kalijevom lužijom. Potanje o tom ima u prije spomeutoj knjižici od Reitlechuera.

dina samo 5 milijuna m. c. U novije vrijeme, odakad je moda donijela, da i ženama stoji liepo smotčić u ustih, i proizvodja se i troši se puno više duhana. (Slijedi).

Ob uzgoju čičoke *)

(*Helianthus tuberosus*).

Premda je čičoka koristonosna bilina, kod nas je vrlo malo poznata, stoga bih dušom i srceom svakome preporučio, da čičoku nastoje čim više razprostraniti među narod, a osobito tamo, gdje se svinje i ovce u velikoj množini goje; jer su njezine gomoljače izvrstna hrana našim svinjam i ovцам. Hrane se takodjer sa istim i krave muznice, pače i sami volovi. I njezino lišće je hrana za blago u obće, a osobito za ovce.

Dakako, dajuć ovo gomolje našoj domaćoj stoci, treba isto prije oprati od zemlje, zatim izsječkati.

Cielo gomolje nesme se podnipošto davati blagu, jer ga nebi moglo probaviti.

Ajde, sad me čuj težače, i pamti što ću reći. Čičoka u Evropu donešena je iz južne Amerike.

Čičoke (trtolja) ima, kako je do sad poznato, dvie vrsti, i to biele i žute.

Što se pak tiče podneblja, ova gospodarska biljka ljubi i hladno i toplo, ali svakako bolje uspijeva na toplom zemljištu, i na onim mjestim, koji su prema suncu položeni.

Ljubi *zemljište* svake vrsti, izuzev neplođnu pješkulju i močvaru, s toga baš i nezahtjeva bog zna kakvu njegu.

Čičoka može kroz više godina na jednom te istom zemljištu rasti, bez da ju preoravamo i na novo radimo, jer se sama od sebe plodi sa onim gomoljim, koji i preko gospodareve volje ostanu u zemlji, te tako ostaje više godina na istoj zemlji. Neda se podnipošto izkoreniti ili vrlo teško, a uz malo djubra ili gnjojnice tjera bujno, kao da je na novo zasadjena. Običaj je djubriti svake treće godine.

Nepognjojena čičoka daje još uvijek više koristi, nego li koja drugotna gospodarska biljka.

Obradivanje je kao i kod krumpira, premda, kako napomenuh, ona baš nikakve njege ne ljubi, pa opet rodi. Dovoljno je jedanput ju rano oplit od korova, pa i sama kašnje korov zaduši, pošto imade široko lišće.

Zatim čim su stablike iz zemlje izbile, valja ih podrlijati, a opet kašnje 1 ili 2 put okopati, nu netreba ih jako zagrnuti, jer se gomolje vrlo plitko, pod zemljom nalaze.

Ova biljka sadi se jeseni i primaljeća, i to mjeseca listopada i travnja.

Ja sam ju sadio isto kao krumpir, samo nešto odaljenije. Takodjer se umnožavati može ova biljka na samo gomoljačam, već i zelenim mladim, koje smo ih dobili iz zdrava koriena. Na jedan hektar zemljišta ide za sjeme 10 do 14 hektolitara gomolja.

Zetva. — Čim lišće i stablike počme žutiti, a to biva jeseni, onda valja rečeno žeti, dočim gomolje ostaje u zemlji i preko zime, jer mu ista naškoditi neće. Vade se kad je potreba gomolja, i to onoliko koliko je treba.

U gospodarstvu na čičoku dolazi red obično veljače i ožujka, a to je uprav u zemanu kad druge hrane nestaje.

Sa jednog hektara požanje se 40,000 do 50,000 i više kilograma lišća i 30,000 do 40,000 i više kilograma gomolja.

A ovo je uprav liep dobitak onom težaču, koji ju sadi. Zbog toga sadite, težaci moji, čičoku po vaših puštih, neplodnih i pjeskovitih oranicah, gdje će vam ista veliku korist donasat.

Čičoka je izvrstna krma (hrana) za ovce, a rado ju jedu i goveda u obće; a variti se može i svinjam, gdje u nekim predjelim zamjenjuje hrastov i bukov žir. Stabaljka upotrebljava se za mješanic-gnoj i za gorivo.

Lišće pak njezino sa velikom pohlepnošću jedu ovce. Gdje pak imade obilato ovaca, porežu se stabla s perjem, posuše se i to je zimi hrana ovцам.

U Mađarskoj imadu velika gospodarstva gdje na tisuće ovaca hrane sa čičokom; a zemlje za uzgoj čičoke izaberu one, koje su najslabije, na kojima druga biljka uspijevala nebi.

Na nekim mjestim ljudi jedu čičoku i to pomješanu krumpirom ili repom — Na nekim

^{*)} Čičoka poznata je još pod imenom: topinambur, trtolja, svinjski krumpir.

mjestim pokušalo se je peći žestu iz čičoke, jer u njezinu gomolju ima *inuline*, koja se travnja i svibnja pretvori u šećer (trskovi šećer).

Uhvam se, da ove moje iskrene besjede neće ostati zaludu, već da će izvesti dobar plod. Al težaku, drago slušati, a ne drago raditi. Da biste vi ljubili radnju, ne biste zapuštali ove biljke, koja je baš vama toliko korisna, pošto kako rekoh, i u najlošijoj zemlji plod daje; te tako i od loše zemlje vadimo bar ono, koliko za istu poreza plaćamo.

Nikola Vežić.

Naše ribarstvo.

(Nastavak vidi Br. 24 „G. P.“ god. 1883)

Kako jur rekosmo žalibože nemamo statističnih podataka o ribaštini naših rieka i jezera, nu ipak, uhvamo se da ćemo donekle ribarstva predstaviti štovanim čitaocem stanje ribarstva sladkih voda. Ovdje odmah upoznajemo, da ćemo kao i kod morskog ribarstva, uzeti u obzir ne samo ribe, nego i ine korisne životinje što žive u vodi. Poznato je da u Dalmaciji imade ako ne baš mnogo, ipak dostatan broj rieka i jezera: evo njihove ribe. Riba, koje prvo mjesto zauzimaju radi tečnosti mesa i visoke cijene, te koje ribarima koristi donasaju, jesu bez dvojbe *Pastrve* (*Trotte*). Od *pastrva* bivaju dvie glavne vrste t. j. *Salar obtusirostris* Heck. koja naraste 14-16 palaca duga, a koju nalazimo jedino u Dalmaciji i to u Jadru kod Solina, Zrmanji i Vrlici kod Imotskog; onda *Salar dentex* Heck ili *Fario Marsiglii* Heck kako je profesor Steindachner u zadnje doba dokazao. Ova pastrva je mnogo veća od prve, naraste do 3 stope i više dužine, a teži od 15-16 kilograma, nalazimo je u Krki blizu Knina, u Cetini kod Sinja i u Neretvi između Metkovića i Opuzena. Poslije pastrva svakako dolaze na red *maklje*: ovim imenom krsti naš narod dvie sasvim različite vrste ribe naime: *Aspius rapax* Agas. koja naraste do 2 stope duga, a teži do 7 kilograma; dosta je proždrljiva, te se hrani malim *uklivama* i *carimi*, raste brzo, ribari tvrde, da može trajati 7-8 god. Baca ikru u travnju i svibnju. Nama je samo poznato da se bavi u jezerih okolo Vrhgorca; druga je: *Squalius microlepis* Heck., naraste 7-8 palaca riedko preko 30 centimetara, imade je samo u Neretvi i jezerih Vrhgorskih, t. j. u Dusino jezera pa i u jezerih kod Imotske. Imamo takodjer više vrstih riba, koje narod imenom *Ukliva* nazivlje, tu spadaju sljedeće vrste: — 1) *Ukliva* (prava) *Squalius ukliva*. Heck. duga je do 6 palaca a nalazi se samo u Cetini kod Sinja; 2) *Ukliva Alburnus alborella* nob. samo 4 palaca duga, nalazi se u Crveno jezero kod Imotske u Zrmanji kod Obrovca, u Neretvi i u Vrgorska jezera. 3) *Ukliva ostrica* ili *Ostrulj* u *Angoryge Hügelii* Heck. — Ženske obično narastu do 4 palca a riedko do 5, dočim mužki narastu samo za 2 1/2 do 3 1/2. — Ovu su vrst tek god. 1840 prvi put opisali Hesel i Knez, nalazise samo u Dalmaciji i Bosni, a to u Cetini i u Bistrici kod Livna. — Najviše se prodaje u Sinju onda u Livnu; meso je tečno osobito ako se u ulju prigaju. 4) *Ukliva mešica* ili *Uklje Phoxinus laevis* Agas. — Mužki su manji od ženskih, prvi naraste od 2-3 palca riedko 3 1/2, dočim ženske 3 1/2 do 4 1/2 do 5 palca. Bacaju ikru u svibnju i lipnju, veoma se plode, kod nas se love u Krki kod Knina, Cetini kod Sinja, u jezero Bastok i kod Zegara u Zrmanji. Po svoj prilici da i *Alburnus bjuncatus* nob.; ribica duga 4 palca, koja je veoma slična *uklivi* pod 2) i samo kod Imotskog u jezerih je ima, da i ovu narod *uklivom* krsti. Dakle u sve pet različitih vrsti od kojih narod samo dvie razlikuje t. j. 3) i 4) prislovim *ostrica* ili *ostrulj*, i *mešica* ili *uklja*.

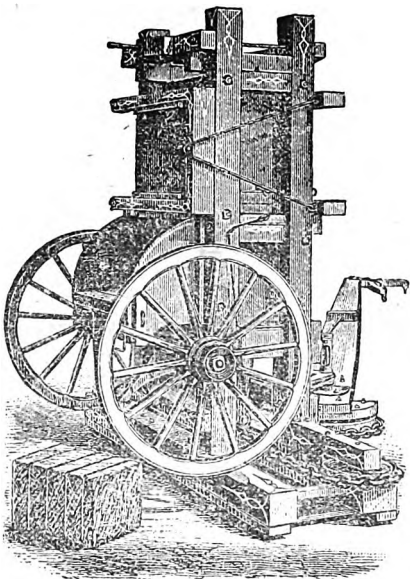
Od drugih riba vodenih narod pod obćim imenom *plotice* više manje sve biele ribe nazivlje, evo pak znanstvenih i pučkih imena: 1) *Scardinius plotizza* n. sp. Heck. *Plotica*, naraste do 14 palaca, nalazi se samo u Veliko jezero Vrgorsko, u jezerih Imotske, i u Bistrici kod Livna; 2) *Scardinius dergle* n. sp. Heck. *Drlje* naraste 10-12 palaca, a teži 1/2-1/4 kilograma. Baca ikru koncem travnja do svibnja. Nalazimo ga u Krki, Zrmanji i u Bistrici kod Livna; 3) *Scardinius scardafa* Bonap. *Peškely* duž. do 1 stope imade ga u Neretvanskih bara kod Opuzena; 4) *Leucos aul* Bonap. *Masenica* naraste 4-6 palaca jedino u jezerih kod Imotske; 5) *Leucos rubella* Heck. Bonap. *Peškely*, malena ribica od 2-6 palaca dužine, žive u Neretvanskih bara, kod Norina, u Imotska jezera i u Karinu; 6) *Lecus basak* Heck. sp. n. *Basak* sličan prvašnjem, 3-6 palaca dug, nalazi se u Dusino jezero i u jezerih blizu Imotskoga; 7) *Leucos adspers-*

sus Heck. *Gavica*, naraste 2-4 palca, a imade je samo u Crveno jezero blizu Imotske. — Pod imenom *svalice* narod krsti više sličnih riba, tako nazivlje naime: 1) *Squalius svalize* n. sp. Heck. *Svalica*; nalazimo je samo u jezero kod Vrgorca i u barah Neretvanskih; 2) *Squalius illiricus* n. sp. Heck. *Klenj*, naraste do 13 palaca dužine žive u Krki kod Knina i Cetini kod Sinja; mi baram cijenimo da istim imenom t. j. *svalice* narod zove i 3) *Squalius albus* Bonap., riba 4-9 palaca duga, koja jedino u Krki kod Skradina žive, onda 4) *Squalius Tursky* ribica 6 palaca duga, žive izključivo u bara Čikole kod Drniša. Heckel ju je tako nazvao u slavu gjenerala v. Tursky-a tadašnjeg namjestnika u Dalmaciji; 4) *Squalius tonellus* Heck. Ribica duga 6 palaca, nalazise samo u Cetini i to riedko.

(Shiedi).

SVAŠTICE.

Kako da užuvas krumpire. Za gospodare i gazdarice najveća je bojazan, da jim krumpiri neizgubiju ili neprokliaju, jer onda ili su sa svim izgubljeni ili malo valjadu. Upotrebljavalo se je dosad sva moguća sredstva, al reć bi bez ikakvog uspjeha. — U Irskoj gdje se jako puno krumpira goji čuvaju krumpir ili u pepelu od kamena ugljena ili u suhu piesku pomješanu sa prašinom, koja se kupi sa cesta. Drveni pepeo (lug), niti prašina od vapna nevaljadu za rečenu svrhu. Stvar biva ovako. — Najpre se razstre na tlehu tanak sloj rečena pepela ili prašine, a onda sloj krumpira; po ovom pospe se opet pepela ili prašine, pa opet krumpira, i sve tako izmjenično dok se svi krumpiri naslažu. Najzak pospe se pepela ili



Slika 5. Tisk za sieno za rada.

prašine za 3 ili 4 centimetra. Ovako spremljeni krumpiri čuvaju se do kasna proljeća bez da pregniju, niti da prokliaju.

Da nadješ jaja. Ima kokošiju, koje nesu jaja u zabitna mjesta, pa ti gazdarica nemože nigda da doznade nit gdje su jaja, nit gdje jih kokoš nese. Ima ali jedno posvema jednostavno sredstvo. Uхвати se takova kokoš, i opije se imali jaje; ako danokice nese, onda se nadješ jaje pod opipom. U takovu slučaju uzme se malo kuhinske soli i natare se gužnjak (odnosno prohod materični) sa soli. Sol draži, a kokoš misli, da će nesti, pa bježi na leglo. Neka gazdarica pazi kamo će, pa gdje stane, tamo su jaja koja je prije snesla.

Kako da posrebnenu zinat posudju povratish na novo svjetlost srebra. Uzme se na jednake dielove kocelja (alaum), kuhinske soli (crne soli), kamene soli (biele) i salamoniaka, metni sve ovo u zemljanu ili bakrenu posudu; u istu posudu metni i posudje koje hoćeš da osvjetlaš, pa onda lij biela octa, da oblija. Sad posudom na vatru, da jedno deset minuta kuha; po tom snimi svatre, otari dobro posudje, koje si kuhao, a ono će ostat svjetlo, kao srebro.

Izvrstna čorba za bolestnike priredjuje se na sljedeći način. Uzmi 1/2 kilograma mesa, izčisti ga od tusta i kostiju, i prokuhaj ga 1/2 kg. vode. Meso stavi u studenu vodu, pa polagano ugrij do vrienja. Kad je kuhalo kakov četvrt ure, snimi svatre, prociedi kroz gustu ali posve čistu krpju, i čorba je gotova.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Tisk za sieno, amerikanskog sastava od G. Ertela, vidi su na našoj slici 4 strana 6, i na slici 5 strana 7. Slika 4 predstavlja isti tisk kad neradi, u položaju kako se prenaša, dočim slika 5 predstavlja nam isti tisk za sieno, kada radi. Ovaj tisk izumio je lani amerikanac G. Ertel, a prednosti su mu sljedeće: a) čvrstće je gradjen, od svih dojakošnjih tiskova za sieno. b) Laglje je i zauzima manje prostora, te se daje s njim laglje raditi. c) Su dva čovjeka i jednim djetetom može se dan iztiskati 5 do 7 tona siena t. j. 5000 do 6000 kilograma. d) Svu snagu potrebitu za tiskanje daje jedan sam konj, kojeg se može istodobno upotrebiti za prenos istoga tiska. Tisk leži na kola, i to na takav način, da se vrlo lahko može osoviti, jer radi u osnovnu položaju. e) Nesamo što se u ovom tisku, tiska sieno po dužini, pa onda vrlo lahko privezuje, al se istodobno čisti sieno od zemlje i pieska, koje se je mogao prihvatiti, ako je pred košnjom bilo jake kiše. Svaka iztiskana kocka (balla) teži 100 amerikanskih funti, a izgleda kako se na našoj slici vidi. — U Bosni, i po drugim našim zemljama pokosi se za dobrih godina puno siena, koje s neuporabe svrši toliko put kao stelja pod marvu. Naprednji narodi, imadu uređeno svoje gospodarstvo napram stočarstvu, pa proizvajaju upravu toliko siena, koliko jim se hoće za njihovo blago, nu ima opet drugih, koji sienom tjeraju veliku trgovinu. Oni suše sieno i razprodavaju ga na blizu i na daleko, svim onim, koji dosta krme za svoje blago neimadu. Sieno na prosto neda se prenašati, jer zauzima puno prostora, a jer mu ciena nije velika na dugi put, pojeo bi prevozni trošak sieno; oni tiskaju sieno na goriopisani način, pa tim umanje trošak prenoša, jer plaćaju prenos po težini, a ne po objemu. Istina je, kod nas imade dosta tiskova za sieno, al bi dobro bilo, da u svakom selu ima barem po jedan.

Zelen-kada (*Narcissus poeticus*) Ovaj skromni a liepi i mirisavi cviet, goji se kod nas vrlo malo, premda nezahtieva bog zna kakove njega. Lukovnice sade se u prihoj a gnjojnoj zemlji listopada ili studenoga za 2 do 5 centimetara duboka. Ako je topla jesen, i zaklonjen položaj, tjeraju lukovnice, kod nas na jugu već nakon malo dana, pa zelen-kada cvate pod božić ili siečnja i veljače. U studenijem predjelim tjera stopro ožujka i cvate tog mjeseca ili travnja. Ima jih toliko vrsti, i to jednostavna ili puna cvieta. Cviet je ili biel ili zelenkast ili zelenkasto-žut. Naša slika 6 na strani 8 predstavlja zelen-kadu puna, zelenkasto-žuta cvieta, a jako i ugodno mirisava. Lukovnice ovakove zelen-kade prodavaju gg. Wolfner i Weisz iz Beča po 15 novč. komad. Lukovnice ili ostaju vavjek u zemlji ili se izvade iz zemlje kad save ne lišće, pa onda suše i čuvaju za sadnju do jeseni. Mlade lukovnice, koje se nasednu iz starine. Necvatu prve godine, već stoprv drugu godinu. Kad se promisli da nekoprnu njegu ne traži zelenkada, a da nam cvate u zemanu, kad nijedno drugo cvieće necvate, a ono nemože se smanjeg, da se svakome toplo nepreporučiti gojitba.

Gospodarske Viesti.

„Poljodjelstvo“ po najnovijim izvorim složio Petar pl. Tartaglia, sa 82 slike. — Ovo je naslov novoj knjizi, koju smo zahvalnošću primili na poklon od pisca. U svoje vrijeme izreći ćemo nas sud o samoj knjizi. U koliko čujemo ciena joj je samo jedan florin, a nakladnik je sam gosp. pisac u Splitu. Knjiga ima 216 str.

Razpisan je natječaj na dva mjesta putujućih učitelja, i to jedan za Hrvatsku i Slavoniju, a drugi za bivšu krajinu. Godišnja plaća je 900 fior. uz 300 fior. putnog paušala.

Ciena ulju svela se je opet na običnu, u kotaru Šibenskome gdje lietos i najobilnije rodilo prodaje se ulje po 24 i 25 fior. barilo, dočim kako nam s otoka Hvara pišu, tamo je ciena novom ulju 36 fior. barilo.

Trgovina vinom teče sve jedno i cijene uzdrže se liepo.

Iz meteoroloških opažanja u Šibeniku ukupna toplina prosinca iznašala je 161° po C, a srednja toplina dana 5-19° po C. Najviša toplina bila je + 15° po C, a najniža + 1-5° po C.

C., t. j. za jedan i pol stupanj izpod ništice. — Bila su ukupno 23 vedra dana, 5 oblačnih, a za 4 puta padala je kiša. Jednog dana pao je debeo snieg. Za 16 dana duvao je sjevernjak, (N. NO.), za 5 dana jug (S.), a za 8 dana vladala je podpuna tišina. Prosinac bio je povoljan za vegetaciju.

Do konca studenoga 1883 god. izvezlo se je iz Italije 2,245,158 hektolitara vina, dočim se god. 1882 do konca rečenog mjeseca nije izvelo bilo već samo 1,145,618 hektolitara.

Württemberg ima dosad 5 škola za kućanstvo. U njima uče se bez razlike i gospodske i seljačke kćeri.

U nekim kotarim (kanton) Švajcarske zabranjeno je šiljati alkoholičnih pića po pošti. Dakle i muštre od vina. Ovo neka je na znanje i ravnaje nasim trgovcima, koji rade sa Kantonim Bern, Freiburg, Glarus, Luzern, Graubünden i Ticin.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

1. Imali rumena djetelina prednosti za naše podneblje, koje ima prednosti pred crvenom djetelinom? T. Ž. u P. (Cetina).

Svakako imade rumena djetelina (*trifolium incarnatum*) velikih prednosti za naše podneblje okolnosti. Ona je jednogodišnja bilina. Uspjeva na svakoj zemlji izuzam teške gnjilače, ili prevlažne zemlje, nepodnaša niti presuhe a lahke pjeskulje. Najbolje joj prija vapnenasta ilovača. Ako se zasije po prvoj jesenskoj kiši (dakle kolovoza ili rujna), ona uzraste do kasne jeseni tako, da se može popasti. A u južnijim predjelima naše pokrajine, kad potraje jesen može se studena ili prosinca kositi. Rumena djetelina jeseni zasijana, cvate koncem travnja i u svibnju, a za sjeme dozrieva srpnja. Daje prolićem samo jednu košnju, i to za cvatnje, a pa zatim dobru pašu. Nu, primjetit je da ljubi toplinu, a da je vrlo osjetiva napram studeni, te da bi sijanu jeseni mogla vrlo lahko prozebsti. — Za naše odnose, puno bolje uspjeva, ako se sije ožujka, jer već koncem svibnja daje prvu košnju, pa se još jednom može kositi u srpnju. — Sijana ožujka cvate koncem srpnja, a dozrieva za sjeme koncem kolovoza. Raste, kako rekosmo, brzo, podnaša prilično sušu, a ljubi toplinu, te za naše podneblje okolnosti, daje nam dobre zelene krme baš u zemanu, kad inače oskudijevamo. Sijana jeseni, ako je vlažno u proliće po košnji, može se za njom sijati repa, ili saditi kupus; a na jugu mogo bi se zasijati jari ječam. Na dobroj zemlji daje 20 do 35 metričkih centih siena sa hektara zemljišta. Sjemeni daje kojih 6 do 10 kilograma, al se teško čisti. Crvena djetelina ljubi studenije vlažnije podneblje; bilina je višegodišnja, a zbog vrućine i suše kod nas vrlo slabo uspjeva. — Gdje joj podneblje i zemljište prija, daje u drugoj godini 2 do 4 košnje, u trećoj 3, a četvrtoj godini dvije košnje.

2. Može li se, u ulište, u kojem je umrla stara matica uvesti mladaticu onako na prosto? Neće ju pčele ubiti. O. B. u H. (Hrcegovina).

Doduše vladalo je posvudi mnijenje, da uvedeli se nova matica u ulište na prosto, ona bude ubijena od radilica dotičnog ulišta, s toga kad se je uvadjala nova matica u jedno ulište običavalo se je utamničiti u željeznu kućicu, tako dugo dok se je mislilo, da su joj se pčele iz dotična roja privikle. Ali glasoviti američki pčelar Samuel Simmins na temelju svojih opetovanih kušnja tvrdi, da ju nije potreba utamničiti, već da se može uvesti na prosto. Znano je da se dva roja mogu spojiti jednostavnim načinom ako se saće (sa dotičnim pčelam) iz jednog prenesa u drugi. Ako se dakle u roj bez matice prenesu saća sa maticom uz dotične radilice njezine, to je ista stvar i isti posao, koji izvadja kad se spajaju dva roja. A pošto se u spojenim rojevima odmah prijatelje pčele, ona se prijatelje i za slučaj, kad se uz pčele uvede nova matica. Ovaj posao izpast će bolje i sigurnije, ako se poskropi saće, toli iz roja bez matice, koli ono sa maticom, sa kakovom mirisavom vodom. Tim izbjegne se i onom jedinom mogućem slučaju, kad pčele iz stara roja nemogu da podnose vonj novo unešena saća.

3. Molim vas, kojimi se vrsti ulja patvara maslinovo ulje i može li se to spoznati? F. J. u S. (Brač).

Doduše kod nas u koliko nam je znano nije još bio dan slučaj da je tko patvorio maslinovo ulje; moguće je da se naše ulje patvara kad predje dalmatinsku medju. — Taljanska i Francuzka ulja patvaraju se drugim vrsti ulja, i to ponajviše uljem repice, sesama, pamuka, kolze, arakida, lana itd. — Da vam opišemo i raztumačimo sredstva, kojimi se dadu prepoznati dodana ulja, išlo bi preveć na dugo, a nebi se polučila nikakova svrha, jer da se iztraži prisutnost drugih ulja u maslinovu ulju treba poznavati lučbu, i bit vješti u lučbenim manipulacijam. Da se n. p. potraži na sesamovo ulje, dolije se na komad šećera nešto soliko vodika pri 25 stupnjeva, pa uprav toliko ulja, koje se kani potražiti. Ovo se izmućka dobro. Sesamovo ulje postane crveno. Pomućno ulje pozna se, ako se uz dio ulja za kušnju primieša jednaki dio dušične kiseline pri 40 stupnjeva. Izmućkali se ovo, ter ima pamukova ulja zadobije smjesu boju od kave, koja je tim tamnija, čim ima više pamučna ulja. Ulje od kolce izdaje se svojim sumporom, kojeg ima se sjemenju svih krstašica. Uzme se 10 grama takova ulja pa se barata u staklenoj posudi sa alkoholičnom raztopinom od jedke pepelike. U posudi napravi se usapunina; mieša li se ovu usapuninu sa šibicom od srebra, to će srebro pocrniti, ako je u maslinovu ulju bilo primješano ulju od kolce itd.

4. Čuo sam da crna vina, kao niti sladka vina nepodnašaju sumporenje. Jeli to istina? Ima li, koje drugo sredstvo, kojim da se sumporenje zamijeni? R. S. u K. (Pelješac).



Slika 6. Zelen-kada (*Narcissus poeticus*).

Istina, da sumporenje baš neprija naravi crnih i sladkih vina, jer n. p. crna vina dekoliriva t. j. sumporanjem crna vina postaju otvorenije boje. U novije vrijeme mjesto sumpora, gore na vrh vina muškator orah (noće moscata), koja priredjuju na sljedeći način. Muškator orah probiju šilom na 4 mjesta. U dvi luknje udiju po jedan komad gvozdice (brocche di garofano), a u druge dvi po komad slatke korice (canella). Ove orase drže u čist alkohol najmanje za 24 ure; po tom za svako 10 hektolitara vina nataknu na železnu nit 4 do 6 takovih orasa; upale jih, pa kroz vranj u bačvu. Začep vranj za 10 minutih, pa napukom izvade železnu nit, i onda lievaju vino u tako prokadjen sud. Mnogi fale ovaj postupak, al još nije mogao zadobiti onako prostranu uporabu, kakovu je zadobio sumpor.

5. Jeli istina, da Francezi i Talijanci goje na osobit način artičoke? Bili mogao doznati u čemu sastoji to njegovanje. G. L. u P. (Zadar)

Nema bog zna kakove umjetnosti, kod francuza i talijanama pri uzgoju artičoka. Sva ta umjetnost sastoji, u pomnom njegovanju. — Artičok ljubi prhu a gnojnu zemlju, sunčan, topao položaj, nepodnaša podnipošto studene vlage: Razplodjuje se sjemenjem i izbojim, al više izbojim nego sjemenjem, jer se iz sjemena neuzgaja nigda ista vrst. Žive 3 do 5 godina, a i više, a plodi svake godine obilno. Pri uzgoju artičoka ide se na dvoje: a) ili da se dobije rano artičoka, ili da jih se dobije kasno; b) da se dobije velikih ili malih artičoka. Sva-ke godine valja mu izsjeci sve postarikovo lišće, i sve stabaljke na kojih se bio plodnaseo. Artičok rodi kasno, ako mu se jeseni posieće sve lišće razi zemlje. Tjera se ranije na rod, ako se postupa na sljedeći način. Početkom jeseni izčisti se starikovina, prekopa se oko busa, pa zadubri ovčijim djubretom, kojemu se primješa malo djubra od kokošiju ili druge peradi. Kad je studenoga, izkopa se oko busa, za 1/2 metra dubljine i nametne se nova djubra. U isto doba zasade se kolci ili obruči, na kojimi će se razstirati stura, da zaklanja artičoke

od studeni. I isto doba razstre se oko busa tanak sloj ovčijeg djubra i slame. Za liepih dana drže se artičoki otkriti, ako krene hrdjavo vrijeme ili studen onda se artičoki zastiru šturom il po danu il po noći, kako bude potreba. Kad je u siečnju proćerska se malko zemlja, i nameće se danomice za 15 dana uvijek nešto malo djubra; pokrivajuć i razkrivajuć artičok napram toplini. U ožujku, a možda i prije imat će se ploda. Dali će plod na artičoku biti velik ili malen zavisi od gospodareve volje. Ostanu li na stablu sav plod, koji se pojavi, onda će plod biti malen, odsječe li gospodar sve postrane pupove, a ostavi li se troje ili četvero glavnih, onda će se ovi jače i brže razviti.

B. Nova pitanja.

6. Imam liep i prostran vrt. Od više godina sadim u njem razna zelja, nu sada nemože, da mi ništa uspjeva, premda je zemlja bogata i crnica. Kad posijem nikne doduše, al biljka ostane slaba i krhlijava. Može li se to zemljište popraviti? Ako ne, moguli i ako mogu, koga bi žita tu posijao? M. M. u D. (Sinj).

7. O Jurjevu zarijani kukuruz nikne nam liepo i razvija se do polovice lipnja. U to doba kad je naime, stopu visok, stane ginuti i žutiti, dok se sasvim neosuši. To se događa ponajviše poslje prvog skapanja, riedko prije, i ponajviše na močvarnoj nji. Izgulimo li takovu biljku, to oko žile srčike, nadjemo silu crva, dugačkih 1 centimetar, a tankih, kô najtinja iglica; žute su boje, a samo glave crne. Kakav je ovo bič? Kako, čim, da se to izkorieni? N. M. u D. (Sinj).

8. Molim, izvolite izvjestime gdje i uz koju cieniu mogao bi nabaviti jedan dobar plug? S. S. u E. (Boka).

9. Više puta čitao sam u vašem listu, gdje se spominje „kuhinska sol“, molim kakova je to sol, imal zar više vrsti soli? J. D. u L. (Zagora).

10. Molim vas, moguli spoznati, ako je jedna životinja bolestna; koji su najobičniji znakovi bolesti? S. V. u K. (Banjaluka).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Č. g. Gabrić J. - Metković - Obćine - Omiš - Obrovac - Sale - Vrdoljak M. - Poljica - Kaničar D. - D. Mihojina - Jakovina J. - Vinagora - Vukasović J. Stolar - Sarac O. S. - Luka - Vrdoljak O. V. - Podbajbe - Knežević P. - Skradin - Jaković P. - Kotor - Kamenarović P. - Dobrota - Sinović L. - Donje Selo - Tripković L. - Dobrota - Gorec F. - Baderca.

Smirili su predbrojbu do konca god. 1884.

Č. g. Gabrić J. - Zadar - Komadanović O. F. - Sutjesko - Dobrović B. - Jelsa - Komička Zora - Komička - Moretti d. r. L. - Trogir - Monri d. r. L. - Knin - Bošković B. - Dubrovnik - Kr. Zemaljska Vlada - Zagreb - Knjižnice Uč. - Gospić - Ogulin - Ružić G. - Rieka - Stražimir D. - Zelina - Pavlović J. pr. bis. - Sinj - Čitaonica - Novi (Vin.) - Russi A. - Križevac - Trg. Obrt. Komora - Zagreb - Duboković N. - Jesa - Duboković V. - Pitve - Barun Zmaić - Rieka - Mardešić A. - Komička - Dorčić P. - Berka - Sveuč. biblioteka - Zagreb - Karlovac d. r. V. - Supetar - Fontana A. - Knin - Vitežić d. r. D. - Zadar - Cale G. - Obrovac - Bitanga d. r. A. - Imotski - Polić A. - Rieka - Didolić T. J. - Štambuk Franjka i A. V. i N. Andrija i J. B. Carević N. Ivanov - Vrsalović braća i M. i J. - Puratić S. - Bašić J. - Nižetić - Mošić N. - Selca - Povlje - Novoselo - S. Martin - Barbalčić J. - Labin - Mazzura N. - Tiesno - Gojković S. - Ercegnovi - Batinić V. - Trstenik - Nazor S. - Ložišće - Ravn. kr. gospod. šumar. učil. - Križevac.

Smirili su predbrojbu za I. pol. t. g. 1884.

Sl. Slavjanski Dom - Kotor - Narodna Sloga - Orebić - Čitaonica Nar. - Križevac - Ivanković M. - Ervenik.

— Gosp. N. - Vrlika - Pristajemo. Srdačni odzrav. — M. P. O. A. Gilić - Makarska - Odgovorili smo poštom.

— Vel. d. L. Moati - Knin - Naručeno je. — Č. g. Kolenc A. - Rogoznica - Primili smo na znanje. Dobro je.

— Gosp. N. - Sinj - O „Rujevini“ bilo je tiskano u broju 22 „G. P.“ još od 16 studenoga p. g. A oni drngi podatci u razna vremena. Naš upravitelj je sakupio one podatke i priobćio jih prof. Roessleru, sa kojim skupa iztražuje rujevinu. „Objavitelj Dalmatinski“ je prenio onako onu viest, a po njemu druge novine.

Svu onu gospodu, koji imadu da uredje lanjske račune molimo liepo, da jih rade do konca tekućeg mjeseca, jer nam je potreba. — Od onih, koji neurede svoje račune najdulje do 10 veljače, uzet ćemo si slobodu poslati jim nalog poštarski. UPRAVA.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješt
uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danā
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljače 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Veljače 1884.

Naša ovogodišnja produkcija ulja.

Od godine na godinu, čuju se od staraca opetovati iste rieči: „masline nerode više.“ — Mnogi su dapače i posjekli masline, da zasade isto zemljište vinovom lozom. I zbilja, računali se poprieko, masline rode svako deset godina samo jedanput i to slabo. Uz skupocu radnika, i uz ogroman trošak za proizvodjanje ulja, ni kakova ciena ulja, donekle skoro opravdavaju odluku onih, koji zaključise sasjeći masline.

Al gospodarsko je pravilo, sačuvati ono što se ina, doklen god nije na štetu; gledati na svake moguće načine, da se uz postojeće obstojnosti poboljša i unapredi gospodarstvo, i napokon imaju se upotrebiti sva znanstvena sredstva, da ono što nedaje nikakove koristi postane koristonosno.

Bili, dakle, naše maslinarstvo moglo biti koristonosno?

Moglo bi:

1. Kad bi se masline pomnjivo gojile t. j. kad bi se klastile, čistile, okopavale i dju-brile, kako to znanost i izkustvo uči.

2. Kad bi se masline brale zdrele, i trlo ulje u čistu i na čistu.

Dandanašnji prodaje se naše ulje po 22 i do 25 forinta barilo, malo koje barilo da se proda do 30 ili 35 for. dočim se taljansko i francuzko ulje prodaje po 50 do 150 forinta barilo. Ta razlika u cieni nepotiče od mjestnih ili podnebnih okolnosti, već odtud, što oni razborito njeguju masline, i pomnjom taru ulje.

Kaže se: al mi nemamo stalna roda, pa se stoga gospodar nezna kako da odvaži na

razborito njegovanje, koje je skupčano velikim troškom. Al tome smo sami krivi, rod propada kod nas ponajviše po gamadi, koja se razkotila po maslinā da Bog sačuva; riedak je slučaj, da resa propadne s opušine, možda u 50 godina duvat će jedanput za cvatnje toplo-vlažna južina, da će rese propast s opušine.

Ako danas gdje rodi maslina, rodi jako riedko, a preobilno, tako, da si čovjek nezna baš pravo tumačiti zašto su rodile.

Lietošnja produkcija ulja računa se nešto preko 35 hiljada barila, a od toga odpada na sam kotar Šibenički oko 28 hiljada barila, a ostalo na sve ostale kotare, po kojih se goji maslina.

Kod nas je broj maslinovih stabala, tolik da bi se za obilne godine, moglo napraviti oko 300 hiljada barila ulja. Nu, ostavimo obilne godine, i recimo poprieko 150 hiljada barila. Kad bi se ulje radilo, ko što valja, prodavalo bi se recimo po 30 forinta barilo, te bi se na godinu utjeravalo za ulje 12 milijuna forinta; dočim lietos n. p. prodat će se ono 35 hiljada barila poprieko po 24 for., te će se utjerati 840 hiljada forinta, no od ove svote valja odbiti onu svotu, koju je vrijedno, ono (skoro) 10 hiljada barila ulja što se domov za jelo i gorivo potroši.

A komine (uljeni drop)? Kod nas se komine troši, kao gorivo, malo što da se proda taljanskim trgovcem, a nitko nit nemisli, kako se iz komina može izvaditi još puno ulja, i drugih tvari, koje se dađu uporabiti u razne tehnološke svrhe.

Imamo sve, a ne uživamo prihod!

O njima ćemo odmah govoriti.

Zovnu se obično kvasci, jer je njihov učinak sličan učinku onih kvasaca, o kojima smo već govorili. Svi nisu od ista konstatirani, ali se njihov obstanak sudi po učincih.

Diastatični kvasac žliezda slinavica, koji ima svojstvo da pretvara škrob u šećer i dekstrin, nije još konstatiran. U *pankreasu* (žljezd jednog koja se nahodi u trbuhu), i u jetri mnije se da imade sličnih kvasca. *Pepsin* (želudačni sok) zove se kvasac, kojeg izlučuje pankreas, želudačne žliezde i žljezde u crijevima. — Ovaj kvasac rastvara bjelančevine. Iz pankrease izlučuje se i drugi kvasac, koji pretvara tusto (mast) u glicerinu i mastne kiseline. Ovi nabrojani kvasci, uenahode se samo u probavnom konalu nego i u drugim djelovima tjelesnog ustroja.

Na primjer u žuči nahodise kvasac, koji je posvema nalik kvascu žliezda slinavica. Sličan kvasac misli se da se nahodi i u soku mišica. To se sudi odtud, jer žuč djeluje na jedan ugljikovodan, koji je eskluzivna vlastitost životinjskoga tiela, a koji se zove *glycogen*, naliči posvema dekstrini, a zuč ga pretvara u grozdovi šećer. Al se ovaj *glycogen* nahodi i u mišićno-

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 2 „Gosp. P.“)

I.

Botanika i vrsti duhana.

Duhan je dvosupna bilina (dicotyledones) spada u odel *Gamopetalae-a* u red *Tubiflorae-a* u obitelj *Solanaceae-a* u rod *Curcembryae-a*.

Duhan je jednogodišnja bilina, no pomnijim njegovanjem može živiti više godina. Stabaljka grana se, lišće je svakovrstna oblika, ali vavjek gladih srhova i jaka hrbta; cvate po vrhovih grozdasto ili kitasto. Vieniće je zvonast, sračnih latica, koje se u petero diele. Prašnici, kojih ima 5 sračeni su do polovice sa laticam; nejednako su veliki; glava (anthera) jim je okrugla ili jajasta oblika, a ciepa se na dvoje. U pjestica (pistillum) je vrat dug gladak, kao da je nasadjen na plodnicu; njuška je glavata, a kao iz dva komada. Plodnica je razdieljena na dva diela. Plod je suha glavica, koja se dieli u dvoje; sadrži u sebi puno sitna siemena, koje je bubrježasta oblika. Sjeme je uljasto, a u njemu je zametak nešto malo zavnut.

Obično diele duhan po vrsti, nu mnogi diele duhan:

A. Na duhan rumena dugoljasto zvonasta cvjeta, kojemu se stabaljka slabo grana, a koji ponaraste za 1¼ do 2 metra visine.

B. Na duhan zelenkasto-žuta kratko zvonasta naduta cvjeta, kojemu se stabaljka grana, a koji ponaraste za 60 centimetara ili najviše za 1 metar i 10 centimetara. Mi ćemo slijediti znanstveno razdieljenje:

1. Ružić duhan (*Nicotiana rustica* L.) Ovo je duhan, koji se goji ponajviše u Hreegovini i u Magjarskoj, petljasta je, a jajasta ili okrugla lišća. Vieniće je skoro okrugao, kratak, kao napušten. Cviet je zelenkasto-žut, izraste za 60 centimetara do 1 metra. Nije osjetljiv na ne-

me soku, i ako mišice rade pretvara se u grozdovi šećer. Može se dakle stalnošću utvrditi da ovu pretvorbu izaziva kvasac, koji je posvema nalik žučnome kvascu. Pankreasov kvasac, koji rastvara bjelančevine, nahodi se u svem životinjskom tielu. Pepsina našlo se je u slini, u mišicima i u mokraći. Kvasci žliezda crievnog konala, koji su od tako velike važnosti za tjelesnu ekonomiju; ovi čudotvorui kukači staničnog sustava; možda će naskoro izgubiti prvenstvo nad ostalim kvascim, jer će njihova zadaća izgledati vrlo malena, napram važnijim zadaćam njihovih rodjaka koje će možda znanost obrati.

Po svoj prilici u svakoj organskoj tkanini ima kvasacā. — Ovu je misao najpri iztakao Schönbein. On je prvi pronašao da svi kvasci imaju osobinu, da razstvaraju oksidiranu vodu (H₂ O₂) u vodu i kisik. On dapače tvrdi, da još nije nit jedne životinje našao, u kojoj nebi bilo ovih tvari, koje su u stanju izazvati rečenu raztvorbu.

Otto Nasse, opazio je da i najmanji djelci tjelesnog organizma izazivaju ovu rastvorbu oksidirane vode. Usljed svojih iztraživanja zaključuje Nasse, da je vrienje bitnost životne radnje u svima organizmima. Prof. B.

PODLISTAK.

O NEKIM KVASCIM I O VAŽNIJIM RADNJAM KOJE ONI IZAZIVAJU.

(Konac. Vidi broj 2).

Pri običnoj toplini kisne mlieko i tako stvara se mliečna kiselina; dočim pri višoj toplini odkisne mlieko u alkoholično piće, koje prekapljeno, naliči posvema rakiji. Pri svakom vrienju različan je u bitnosti proizvod, napram stupnju topline i promjeni iste za vrienja. Tako n. p. od šire, koja je izložena za vrienje raznoj toplini dobija se više vrsta vina. Odtud nam je jasno, da i dubljina konobe i njezina toplina utiču na kakvoću i žeštinu vina. — Mjesto u kojem je toplina postojana, u kojem teče vrienje tiho pravilno i podpuno, jeste najbolje mjesto, i u takovome mjestu dobit će se najbolje vino. Mi moramo biti neizmjereno zahvalni ovim uzročnicima vrienja, za uhar, koji nam daju u gospodarstvu, al mnogo zahvalniji moramo biti drugim uzročnicima vrienja, njima posvema srodnim, al koji uplivaju na ekonomiju našeg tiela.

pagode, podnaša šušu, a grana se jako. Imadu dvije suvrsti:

- a) Velikolistni ružić (*Nic. rustica var. cordata*). Srolika, debela lišća, kratke debele petlje.
- b) Malolistni ružić (*Nic. rustica var. ovata*). Jajasta je gladka, a tanka lista, koji je pri petlji oblast. Petlja je dugoljasta. — Od ovog lišća pravi se izvrstni i ugodno mirisavi hrcegovački ružić.

2. Bjelušina ili Maryland duhan. — (*Nicotiana macrophylla* Spr. ili *Nicot. latifolia* Mil) Stabaljka je debela, kao palac, a grana se veoma, uzraste za 1 1/4 do 2 1/2 metra. Lišće je šiljasto ili jajasto dugoljasto. Cviet je grimizno crven, žile bijele, a posve neugodna teka. Vienčić je valjast upravan i dugoljast.

Bjelušine diele:

- a) Na bezpetljaste bjelušine. Vrsti su sljedeće:
 - a) Pravi Maryland duhan (*Nic. latifolia var. ovata*). Kratka je lista, ovita oko stabaljke. Lišće stoji razdaleko, a gleda strmo.
 - b) Bjelušina Amersfoorter. (*Nicot. lat. var. pandurata*) velika je dugoljasta, debela, gladka, a mastna lišća. Gusta je lišća, a lišće stoji vodoravno.
 - c) Dugolista bjelušina. (*Nicot. lat. var. longifolia*). Jajasta je duga lišća, u kojem se ovijaju cigari. — Goji se ponajviše na otoku Kuba.
- β) Na petljaste bjelušine. Vrsti su:
 - a) Krilata bjelušina. (*Nic. lat. var. alata*). Na petlji su ušesa i prije poput krila.
 - b) Gola bjelušina. (*Nic. lat. var. cordata*). Daje najbolji i najfiniji duhan za pušenje. Petlja je kratka, čvrsta, a gola. — Lišće je srdčasta oblika.

3. Virginia duhan. (*Nicotiana tabacum* L.) Lišće na stabaljci gleda strmo kao da pada, dugoljasto šiljasto je, kadšto jajasto, veoma debelo. Cviet je kitast, vienčić kadšto dugoljast valjast, kadšto kratak, nadiven. Latici u vienčiću su rumene boje. Domovina mu je Virginia u Sjevernoj Americi.

Diele se:

- a) Na bezpetljasti Virginia duhan. Bezpetljaste su sljedeće vrsti:
 - a) Šiljasti Virginia duhan. (*Nic. tab. var. acuminata*). — Lišće je oštro šiljasto, a stoji vodoravno.
 - b) Virginia duhan duga-ljasto oštra lišća. (*Nic. tab. var. lanceolata*). Lišće je dugoljasto oštro pri dnu usko.
 - c) Uskolistni Virginia duhan. (*Nic. tab. angustifolia*). Lišće je dugo usko, a visi na stabaljci.
- d) Rani Virginia duhan. (*Nic. tab. undulata*). Zdrje veoma rano. Lišće mu je valasto poput lišća od bosiljka.
- e) Gundi Virginia duhan. — (*Nic. tab. pandurata*). — Daje izvrstan duhan, a rodi obilus. Goji se u Bosni, lišće mu je oštro šiljasto.
- f) Širokolistni Virginia duhan. — (*Nic. tab. var. latifolia*). Lišće visi na stabaljci, gladko je dugo, široko i mastno.
- β) Na petljasti Virginia duhan. Spadaju sljedeće vrsti:
 - a) Indijanski Virginia duhan. (*Nic. tab. petiolata*). Sroasta, gladka, a mastna je lišća iz kojeg se pravi vrlo dobri duhan.
 - b) Stablasti Virginia duhan. (*Nic. tab. fruticosa*). Izraste za 2 1/2 do 3 metra, nu sasvim tim nedaje puno lišća. Oštro šiljasta je lista.
 - c) Krilati Virginia duhan. — (*Nic. tab. var. alata*). Oštra je lišća, a na petljama ima perje.
 - d) Virginia duhan jajasta lišća. (*Nic. tab. var. ovata*). Lišće mu je jajoliko.

4. Južno američki duhan. — (*Nicotiana paniculata*). Uspjeva u Peru, Chili, Laplati itd., raste busasto poput grma. Stabaljka je petouglasta, lišće je jajasto ili sroasto, cviet je žutozelenkast. Suvrsti su:

- a) Chili duhan. (*Nic. angustifolia*).
- b) La plata duhan. (*Nic. viscosa*).

5. Prosti duhan ili vojnički duhan. (*Nicotiana glutinosa*). Lišće je oštro-sroasto, a vrlo liepivo, dapače i stabaljka je liepiva. Cviet je jasno grimizast.

6. Grčki duhan. (*Nicotiana crispa*). Goje ga u Arcipelagu, u Lepantu, u Maloj Aziji, Cimari itd. Grana se jako, stabaljka je runjava po bielkastim vlasim. Lišće je bezpetljasto, valjasto, usko. Cvate crveno. Iz lišća pravi se iz-

vrstni duhan, koji je poznat pod imenom levantinskog duhana.

Ima još mnogo drugih vrstih duhana, koje nisu vrijedne spomena. (Sliedi).

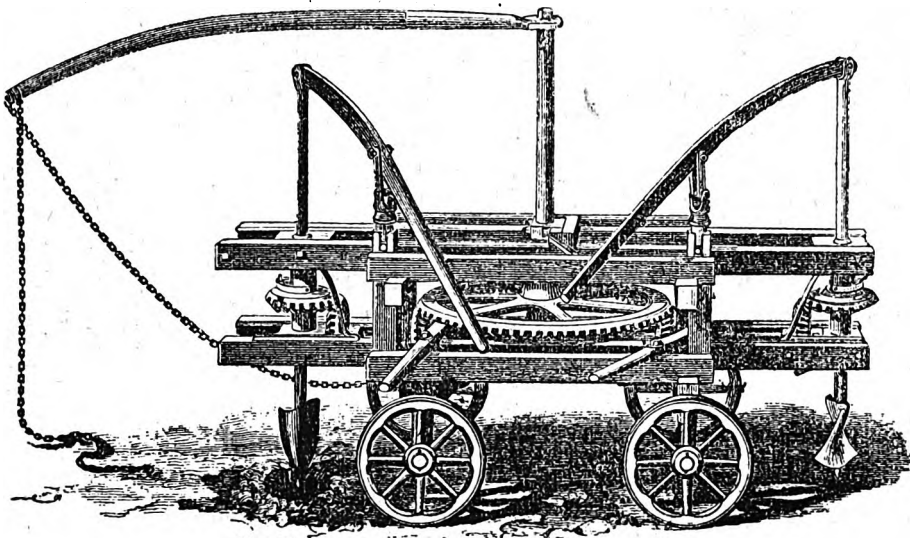
Recimo dvie o novih kušnja pri ribanju spužva jadranskoga mora ronilom.

Iza kako se je godine 1876 razpalo društvo, komu je namjera bila da promakne racionalno ribanje spužva pomoću ronila, zasnovano hvalievrednim nastojanjem plemenitoga gosp. La Motte u Zadru, poduprta od nekoliko naših svjestih i rodoljubnih domorodaca, kojim živo na srdcu leži blagostanje naše siromašne, ali blagoslovljene zemlje. Dosad živa duša neusudi se istaknut. da se nanovo ova grana industrije za Dalmaciju dosta znatna pokrene, u strahu, da mu se nedovikne sa narodnom poslovicom: „Stedi biele novce za crne dane.“ Ali ima druga poslovice, koja kaže: „Do sto puta Bog pomaže.“

Pak zbilja gosp. Duboković, evo da pokuša sreću.

On je već namakao iz Grčke do tri ronca sa potrebitimi spravama i već se je latio posla. Rek bi da će biti bolje sreće od svojih predšastnika.

Norci su marljivi, zauzetni i prkose ma bilo kakvom vremenu, jedino velik jak vjetar pričinjnim rad, pošto brodari nemogu da tjeraju dalje brod, komu je ronac privezen, a kojeg moraju sliediti. Ovo je jedno svojstvo, koje nam faktično svjedoči radinost i zrelost ronaca pri njihovom poslu: čega se nije vidjalo kod gori-



Slika 7. Sordao od Grahama i Staleya.

pomenutog društva, jer kod njih brodovi bi stali usidreni, dok bi ronci lovili. — Druga još bitnija svojina jest, što su ronci gosp. Dubokovića u dielu s njim; čega nije bilo, kod bivšega društva; i s toga je njihova djelatnost neizreciva. Od srca želimo gospod. Dubokoviću što sjajniji uspjeh u njegovom hvalievrednom poduzeću!

Bivše zaslužno spužvarsko društvo, koje je kod nas pokrenulo; ovu industriju nemale znamenitosti, nastojalo je iz petnih žila, da domaće sinove pripravi za valjane ronice, osobito Krapance, koji se tim zanimaju. I bili su donekle i uspješni, između njih brojili su jednoga norca.

Ovaj uspjeh imao bi osokoliti naše trizne, poduzetne i kršne krapance, da i oni, kao što Grci izvježbaju nekoliko vrstnih ronaca, koji će promaknuti ovi bogati naš morskog obrta, a njima će uštediti truda i vremena koga su dosad imali ulagati u tu svrhu. Jer, budu li sliediti loviti njihovim adamitičnim načinom naime ostima, kojim mogu samo loviti na nekoj stanovitoj dubini i za liepa mirna vremena, doći će doba, da će ostati bez kruha, jer se ostima sliepe lovi i velo i malo, pa se tim izkorienjuju legla, ako smiemo rabiti ovaj izraz, oni će po tom ostat lišeni svojom krivnjom jednoga od najbitnijih vrela njihove svagdanje zaslužbe. Kad smo povelili rieč o ribanju spužva, neće s gorega biti, da koju rečemo o kušnja učinjenih za njihov razplod. Ovo jedino činim, jer žalim, da je ovaj racionalni način razplodjivanja ovoga toli bogatog morskoga proizvoda, našim poduzetnim zemljakom izbjegao oku.

Godine 1868 sastavilo se je povjerenstvo, u kom je bilo nekoliko krapanjana, i osvjedočili su se, da je način jako razborit i dostojan nasljedovanja, jer spužve bujno su rasle u svoj obli oblik. O tomu mogu vas uvjeriti, neznam jesu

li još živi Mate Bačelica, Tome Kuravica, koji su glavom bili na licu mjesta i ostali zabereknuti videći sjajan uspjeh artificialnoga gojenja. Evo vam u kratko toga umjetnoga razplodjivanja: Uzmite se nepravilne i neuredne spužve, te se izrežu na male komadiće; zatim se nadiju na male stapiće i spuštaju se u more. Tekom vremena iz ovih razvijaju se pravilne i liepe spužve. Kad nam se god pruži zgodne prilike, uvijek ćemo svraćati pozornost naših primoraca na ovi neizcrpivi morski rudnik, kojim se ponosi naše sinje more. Premda smo duboko osvjedočeni, da bi sistematično ribanje spužva u našem sinjem moru, pomoću zauzetnih ronaca i sgodnih sprava, nosilo liepu korist, ipak mni-jemo, da uz današnje okolnosti ona bi bila kratko trajna. Stoga imali bi se pobrinuti, da se što duže vremena podrži, a to se može postići jedino razboritom lovitbom. U Grčkoj liepa kita čeljadi zanima se ribanjem spužva, te se zalića čak do obala Afrike; usljed česa svagdan nestaje spužva, tim jim vrijednost skače na Evropejskih trgovistihi. Tu neštašicu nam jasno i glasno sljedeći slučaj potvrđuje. Neki francuzki ravnatelj za ribanje spužva imenom Denayrouse bavio se je tim poslom uz obale Francuzke sa 53 sprave i 159 ronaca, pa videći da mu se trud neizplaćuje, primoran bi ostaviti se posla.

Prof. B.

Naše ribarstvo.

(Nastavak vidi Br. 2.)

Imamo još 3 vrste vodenih riba koje su u rodu sa uklivami, ali kojim nepoznato narodna imena, a to su: 1) *Phoxinellus alepidotus* Heck. ribica 3-3 1/2 palca duga koja izključivo u Neretvi i Cetini kod Sinja žive; 2) *Chondrostoma kneri* Heck., malo veća od prve, t. j. do 6 1/2 palca duga nalazise samo u Neretvi kod Metkovića i Norina; 3) *Chondrostoma Phoxinus* Heck., slična prvoj samo nešto manja t. j. 5 1/2 palca duga; nalazi se jedino u Cetini kod Sinja.

Imenom pučkim *Mrena* nazivlju se dvie vrsti t. j.: 1) *Barbus plebejus* Bonap., liepa riba preko 1 stope duga, koja žive u Krki kod Knina i Žegara; 2) *Barbus eques* Bonap. mnogo manja, naraste do 5 palca, ima je izključivo u Zrmanji; od obadvijuh vrsta meso je prilično tečno.

Pod imenom narodnim *Glamac* — *Glamoc* razumjevaju se takodjer dvie vrsti vodenih riba, t. j.: 1) *Cottus ferrugineus* n. sp. Heck. Glamac, malena ribica od 1 1/2-3 palca dužine ima je jedino kod Žegara u Zrmanji; 2) *Blennius cagnota* Cuv. var. *Petteri* Heck. *Glamoc*, naraste do 4 palca dug.

Napokon imamo kod nas još sljedeće vrsti vodenih riba: *Lisibaba* (*Cobitis taenia* Lin). Lovi se u Cetini kod Sinja, u Imotskom i Neretvi naraste do 2 1/2 stope duga, Jegulja (prava) *Anguilla fluviatilis* Agas, duga od 3-4 stope a teži po više kilograma, onda drugu vrst manje jegulje, koju je Heckel prvi proučio i okrstio *Anguilla eurstoma* n. sp. Heckel duga je do 2 1/2 stope; mi cijenimo, pošto rečeni učenjak nenavadjajući iz koje rieke dalmatinske ju je dobio, da se mora nalaziti u Vrgorskih i Neretvan-skih jezerih. Ovdje bi još spadala *Kečiga* jadranskoga mora, koja se po našim vištim jako riedko u Neretvi nalazi, al je svakako pri ušću naših rieka ima, a često vidja se u primorju na prodaji. Ta vrst Kečige nazivlje se znanstveno *Acipenser Sturio* Lin. naraste do 18 stopa a teži do preko 110 kilograma. Pri koncu moramo još spomenuti *Piškor* ili *Piškur* *Petromyzon marinus*, koji prunajlećem ulazi u naše rieke, a naraste 2-3 stope, meso mu je veoma tečno.

Iz dosada navedena doznali smo koliko raznih vrstih vodenih životinja u naših riekah i jezerih imamo, nu, dali velike koristite životinje pučanstvu donasaju, nemožemo u brojevih točne svote ni izdaleka naznačiti, jer neznamo nikakvih statističnih bilježaka, niti zvaničnih, niti privatnih. Iz našeg iskustva u vodenom ribarstvu smijemo sljedeće utvrditi: u Dalmaciji nemamo u strogom smislu rieči pravog ribarstva u sladkih voda. Ribarenjem po riekah, jezerih i barah nebave se pravi ribari, nego samo ljudi koji to rade za zabavu.

Da je to baš tako, najbolje nam dokazuje množina *bakalara* koja zagorci troše. Navesti nam je sada, kako bi se ova važna, a zanemarena grana našeg narodnog gospodarstva, dala uzdići i poboljšati. (Sliedi).

Galvaniziranje gvoždja.

Narodi, koji znadu da kopaju ugljen iz utrobe zemaljske i da vade gvoždje iz železnih ruda, uživaju dandanas svekolike plodove napredka, te jih zato i žovemo izobraženimi, bogatimi narodi. Željeznih (ili gvozdenih) rudača ima posvuda, a ni u našim zemljama jih neoskudjeva, Bogu hvala, ali je u nas ta nevolja, što nemamo požrtvornosti, postojanosti, odvažnosti ni zadružna duha, tih dragocjenjenih i neobhodnih uvjeta sretna uspjeha u svakom novom poduzeću. Naše vlastito blago leži zakopano, a i za najprostije potrebe, prinuždeni smo da dobavljamo gvoždje drugodje. Koliko li bi sretniji bili, kad bi nam kod kuće ostao onaj pusti novac što ga izdajemo za gvoždje! Samo koliko radnika obradivalaca gvoždja moglo bi da žive tim novcem, koji u nepovrat šaljemo u tudje zemlje, a otanjujemo tobolac narodne glavnice!

Poznata je u trgovini neka vrst biela gvoždja, pod imenom *galvaničkog* ili *galvanizovana gvoždja*. To je obično mehko gvoždje, samo što je pokriveno tankom koricom tutije (zinka). — Svak zna i govori, da hrdja izijeda gvoždje. Gvoždje nije dakle onako, kao bakar, olovo ili tutija, kovine, koje ako i pohrdjaju na površini, uzdrže se u srdeu zdrave i nepromjenjene. Hrdja na gvoždju prostire se i napreduje iz vanka prama unutra, tako da se nakon nekoliko godina svekoliko gvoždje pretvori u krhku i traljavu hrdju. Ta osebina gvoždja je veoma štetonosna u svim drvenim građevinama, gdje gvoždje u vidu čavala, steljaka, prečaga i svorujaka služi za združanje pojedinih česti, te od njegove čvrstoće zavisi dobrota i trajnost ciele zgrade, kao navlaš u brodovima. Vredno je, da se zna što se izkustvom naučilo, da gvoždje najprije izhrdja, kad je zabiveno u česovini i u dubovini, a da se bolje uzdrži u murvovini, ariževini ili ti listveničini, borovini i jelovini. Gvoždje je kovina, koja se među svim ostalim najvećom snagom protivu kidanju i lomu, te se u tom pogledu, a i radi svoje tvrdoće nebi moglo da nadomjesti snijednom drugom kovinom. Samo da ga je obraniti protiv hrdjanju. Dosjetljivi i naučni francuzi našli su i tomu lieka. Nazad trideset i sedam godina pokušali su prvi put u Parizu, da pokriju površinu gvoždja tutijom, nebi li ga tako očuvali od hrdje. Netom se je taj novi obret razglasio, našlo mu se na stotine prigovaratelja. Neki su zamjerali, da će kora tutijevna na brzo da odpadne, pa onda uzalud trud i nauka; drugi da će gvoždje tim izgubiti svoju izvornu čvrstoću i žilavost. Ali je ozbiljno i bezobzirno naučno iztraživanje opovrglo sve prigovore i u kratko se uvidjela i priznala korist toga znamenitog iznašaća. — Otutijano željezo negubi ni malo svoje čvrstoće a traje od prilike dvostruko i više nego li golo željezo u istim okolnostima. Tutija nezapada više od željeza, postupak otutijanja nije težak ni skup, a korist dvostruke trajnosti nagradjuje obilato trud i trošak.

Nu hajde, da vidimo, u dojučem broju, zašto se takovo gvoždje zove galvanizovanim. (Sliedi).

F. Radić.

O uporabi košćinâ *).

Prva radnja za pripravljanja kostiju jeste, odstraniti masti iz kostiju: jer se masti spajaju sa vapnom ili pepelikom i tvore sapun, koji spaja čestice zemlje, i kudi tim vegetaciji.

Najjednostavniji način, da se tusta odstrane, je gorenje, ali gorenje kostiju izim masti izgore i druge dušične tvari.

Ako se promisli, kako je skupocieno mlieti kosti, onda će se gorenje oberučbe uporabiti, jer je surazmierno gubitak dušičnih tvari malen.

Nu, masti dadu se iztjerati iz kostiju pomoću pare. U tu svrhu rabi se badanj su dva dna; unutarnje dno, je izprobušeno, a stoji za 30 do 50 centimetara nad donjim dnom, koje je nepropustno. Ovaj badanj ima ozgor zaklopac, sa čepom u sriedi. Čep je u svrhu, da se snagom pare badanj nerazprsnje, s toga nevalja čvrsto začepiti. Paru uvadja se ozgor. Ona topi masti, koje se sakupljaju na dnu badnja. Iz ove masti od kostiju pravi se kolomaz. Ovako priugotovljene kosti suše se, pa melju. Melju se puno laglje, a pri tom zadrže u sebi sve dušične tvari.

Još se na drugi način uporabljaju kosti. Pomješa se naime 100 kg. kostiju, 100 kg. drvena pepela (luga) i 250 kg. živa vapna; pa se

*) U isto doba kao drugi odgovor na pitanje 97 iz broja 24 „G. P.“ od lanjske godine.

ovome dolije 112 litara vode. Ova smjesa uzdrži se na kupu za 25 dana. Na ovaj način omekšaju kosti, tako, da kad se pomješa gorirečena smjesa su dvaput toliko zemlje, dobije se izvrstan djubar, u kojem su zastupana sve čestiri tvari, koje su inače neobhodno potrebite za obstanak bilja. Na ovakav način barataju se i otpadci od koža i rogova.

Iz sastavina kostiju dade se odmah zaključiti od kakove su koristi zažitarice fosfornih i pepelenih solih.

U 100 kg. kostiju ima 33 kg. ustrojnih tvari, uz 55 kg. fosforna kisela vapna i 12 kg. vapna, sode i magnezije.

U jednome kilogramu kostiju ima po prilici toliko fosforne kiseline, koliko u 33 kg. pšenice.

SVAŠTICE.

Pomast za noge. Ima ljudi koji nisu obični hodati, pa kad jim je dugo hodati pješke, e to jim nevolje, noge u ranā; a mnogim premda naučni hodu, jer jim se pote noge, nemogu deset koračaja, da jim se nerazjede koža, pa nastane krvljenje, a onda rane.



Slika 8. Jednostavni zumbul (Hyacinthus orientalis).

Evo pomasti. Jedan dio maslinova ulja, jedan dio žuta voska, i jedan dio gumiranog kamfora (kupuje se u liekarni), topi se i mieša skupa dok se napravi pomast. — U večer, prije neg ćeš na put, izperi noge,

otari jih dobro, pa namaži ovom pomasti. Nesamo što neće biti žuljevā, krvaranja niti ranā, ali čutit ćeš se puno laglje na nogu.

Da željezo ne hrdja. Izmješaj dio grafita u prahu, sa jednakim dielom lanena ulja, pa ovim namaži željezo ili ocal; izim što neće pohrdjati, laštiti će se liepo.

Da utoviš perad na brzu ruku dajav jim mjesto vode mlieka, a još bolje pšenična kruha natopljena u mlieku.

Kobasice popucaju kad se peku, pa je to gazdaricam velika napast, to se dade zaprječiti, ako se pred pečenjem, moče za jednu uru u vodi.

Proti zubobolji preporučuju, kao izvrstan sljedeći liek, kojeg si može svak na kući i u čas napraviti. Uzme se pregrštaj papra, pregrštaj kuhinske soli i pregrštaj šećera. Metni na zlicu, koju je grijati na svieći ili vatri, dok se sve otopi. Dok god se raztopi mieša se neprestano, pa onda se metne komad u šuplinu nezdrava zuba, a bol do malo prestane.

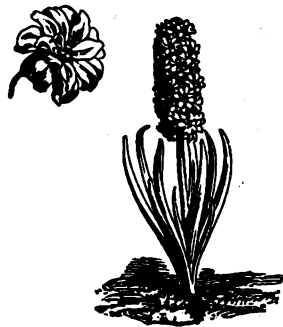
Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Svrdao od Grahama i Staley-a vidi našu sliku 7 na strani 10. Ovo je jedan od novijih američanskih izuma. Ime kaže mu svrhu, a naša slika predstavlja jasno kako radi. Rabi se ponajviše za vrtlanje zemlje, osobito po vinogradih i hmeljnicih, kad se imaju kolčiti. Izdube u čas jamicu od 6 do 8 centimetara duboku, u koju se pak kolac zasadi. Priručan je ovaj stroj osobito za slučaj kad se ima puno jama učiniti, bilo to u prostranih vinogradih i hmeljnicih ili ako je zagajiti gdje se sjeme dade težko zasadi u zemlju, a inače razniela bi ga voda. Nijesmo prenieli ovu sliku za drugo, već da naš narod vidi, kako su drugi narodi, koji racijonalno gospodare napredovali. Mi bi bili sretni, kad bi naš narod uvidio korist i počeo uporabljati savršeni plugove, bolje hrane i drljače, sijala, kosila, mlatila, mlinoe i sve one stvari koje on ima, al koje su hrdjave. Osobito, da onu pustu a skupocienu ljudsku radnju, zamieni sa životinjskom, vodenom ili parnom, koje su puno jeftinije, a koje on obično posjeduje, a ne zna ili neće da uporavi. Uz današnje okolnosti valja sva moguća učiniti, da se uz što manje troška, bude imalo što veći prihod.

Zumbul (Hyacinthus orientalis). Još u uglu kakova stara zapuštena vrta viri po gdje koji jednostavni mali cviet zumbula, ali onih liepih zumbulovih kita, ni za oko. U obće naša ženskadija, dangubi danas drugčije, ulaže drugčije svoje vrijeme; za njegovanje cvieća nema vremena, a i ne zna. Zumbul, taj miomirisni ra-

zno boljni cviet uspeva u prostoj zemlji, u loncih, i na posto onako u staklenci. Naša slika 8 na strani 11 predstavlja nam zumbul jednostavna cvieta, kako raste iz zemlje, a slika 9 takodjer na strani 11 predstavlja nam zumbul puna cvieta. Zumbul je lukovnica isto kao i zolen-kada, glavno je dakle nastojati ili da se uzgoji ili da se drug-

cije nabavi dobrih, zdravih lukovnica. — Sade se rujna, listopada ili prosinca u djubrenoj prhoj zemlji. Lukovnice sade se u jame 15 do 18 centimetara duboka, i to na sloj pieska od 2-3 centimetra; ovaj pjesak saspe se u jamu, prije neg se zasadi lukovnica; pa onda ozgor zaspe se zemlje. Za čiče zime zastru se lije sa malo slame ili sturum. Na jugu tog zastiranja netreba, a cvatu veljače, ožujka i travnja, u studenijim predjelim još kašnje. Kad samre lišće onda se vade lukovnice, odstrane se stare od mladih, pa posuše. Nastajuće jeseni sade se mlade lukovnice u zemlju gdje ostanu dva godine, da trećom procvatu, dočim stare daju još iste godine na novo cviet. Izim običnog zumbula poznat je jedan modri sitni zumbul (H. Mussari) i veliki liepi kapski duhan (H. caudicans). Ovih zumbula ima svake boje i fele; ciena lukovnica kod gg. Wolfner i Weisz iz Beča mienja izmedj 20 novčica 1 1/2 flor. Zavisu od vrsti. — Sad ćemo još dva od dvogubu zumbulu u staklenci. Naša slika 10 na strani 12 predstavlja nam takov dvogub zumbul u staklenci. Evo kako svatko može da si uzgoji dvogub zumbul. Napuni se staklenka do pod grlo svodom, pa se začepi lukovnicom tako da zatvara grlo, a da joj kličica gleda uprav sredinu dna, bud bi inače cviet izraso koso. Na ovu lukovnicu metne se samo malo zemlje, po tom metne se druga lukovnica, tako da joj klica gleda gori. Jedna lukovnica nesmje se doticat druge; ona gornja suzdrži mahovina. Ovlaži se, pa metne u toplu mjestu; za 12 dana razviju se žilice i klica sa cvietom. Sad staklenka prenese na svietlu, a toplu mjestu, da se cviet podpunoma razvije. Ako su dobro postavljene lukovnice razvija se jednako cviet u vodi, i cviet nad staklenicom, tako da zumbul izgleda dvogub. Pomutili se slučajno voda u staklenci, odlije se pomnjom pa nalije čiste.



Slika 9. Puni zumbul (hyac. orient.).

Što ćemo ovoga mjeseca?

U polju. Za vedrih dana, ako vlaga i studen dopušta može se razoravati za proljetnu sjetvu. Izvaža se djubar, meče na stegove i zatrpava zemljom da sočne djelove neizpira voda, niti da izhlapljuju. Zasadjuju se i klastre živice, čistu jaruge. Neka usjevi ne ležu u vodi, niti da se snieg na njivi okori, jer pregnjije usjev.

U vinogradu. Za vedrih, tih dana reži. Izvažaj djubar, djubri, pripravljaj za nov nasad, pravi povaljenice. Navrćaj loze.

U vrtlu. Sadi grašak i bob, presadjuj ločiku (salatu) i štrbku. Privežu za liepa suha dana ločiku i strbu ovezulju sa žukom (brnistru), lanom ili sašinom, da pobiele. Prosij i podjibri zemlju za klila (kljalista), lance itd. Razkopaj lapat gdje je bila cvietaća ili kupus, da izložiš mekotu blagotvornome djelovanju vazdušninā.

U podrumu. Pretoči vino za vedra dana u čisto zdravo posudje. Sad se vino vrlo lahko prevrne, budi oprezan, sumpori i nadolievaj sud u kojem je vino, neka je vavjek pun. Jesil potrgao za kišljive dnevi, onda je podvostručiti pomnju i opreznost. Prevreneli se vino, onda dodaj za svaki hektolitar vina 30 grama sriešne kiseline (acido tartarico).

U voćnjaku. Tamani gusinja, gnjezda, jaja i svu gamad. Klastri i djubri voćke. U sjemenjaku razredjuj i ciepi (oplemenjuj voćke. Laglje ćeš navrnuti, ako izkopaš sjemenjake, pa jih poneseš kući, i tu navrneš. Jabuka, kruška i dunja, najlaglje prima se spajanjem. Trešnje i šljive na razciep, a bajame kajsije i praskve na oko.

U cvietnjaku. Klastri zimzeleno grmlje i suhorinu sa drugog grmlja. Sadi sasu, sij jaglok i vječnu liepoticu. Cvieću, koje gojiš sobi izperj lišće vlažnom spužvom, prorahi zemlju u loncu, a za liepa topla dana daj cvieću svježā zraka.

U ulištu. Pregledaj svaki pojedini ul, ako ima dosta hrane, u slučaju da fali, moraš jih hraniti, sa gustom raztopinom od šećera u vodi. Ovog mjeseca ima po više liepih toplih dana zasebice, pa pčele hoće, da odlete. Na sjeveru gdje je studenije zaprieči jim izlet, na jugu, ako cvatu bajame pusti jih, da se pasu i da sabiru hranu.

Gospodarske Vesti.

Splitsko vinarsko društvo šalje ovih dana osobitim parobrodom za Njemačku do 600 bačava vina, a na kompletiranje tovara istim parobrodom šalju dvie druge splitske tvrdke oko 250 bačava, ukupno dakle 800 do 850 bačava. Ovo zadnje vrijeme trgovina vinom za Njemačku, napreduje sve to više. Cijene su u Spljetu i okolici konstantne.

Tiskanje ulja u nekim mjestim kotara Šibeničkog nastavit će se lieto po svoj prilici kroz vas svibanj, a to jer nema dosta tiskova. Cijena je ulju 24 do 26 for. barilo; a ima kupaca.

Tajništvo c. k. ureda poštarskih štedionica javlja nam, da je dokinut dosad nespretni način, da svaki uložnik mora slati svoju knjigu u Beč da mu se uračunaju kamate. — Odsad bit će kroz dva prva mjeseca od godine, od uprave Poš. štedionice dostavljen svakom uložniku račun kamata, on će prijaviti na dotičnu sabiraonicu, da mu jih uvrsti u knjizi, a kamati na taj uložak računaju se od mladog lieta.



Slika 10.
Doogubi zumbul.

Grad Sarajevo traži živinara uz 800 for. godišnje plaće.

U Rimu obdržavat će ovih poklada taljanski vinogradari skupštinu; uz malu izložbu domaćih vina.

Francuska imade 8,454,000 zemljoposjednika. Između ovih ima 1,925,175 vinogradara. Najjači vinogradar jeste Rothschild, on ima do 5000 hektara vinograda.

Od 24 do 26 ožujka t. g. obdržavat će se u Beču izložba zumbula, zelen-kada, ruža i kamelija.

Kako iz „Slobode“ razabiremo: odbor hrv. slav. gospodarskoga društva odbržavao je dne 24 p. m. sjednicu u kojoj je zaključeno, da se i ove godine razda poziv na vinski sajam, koji bi se imao obdržavati u Zagrebu dne 23, 24, i 25 travnja t. g. Na pokušalištu istog društva, ostaje razpoloživo za učione, obćine i posebnike, do 40,000 mladica od plemenitih voćaka za navrćanje divljaka.

Žetva u Pruskoj nije lani bila najbolja. Iz statističkih podataka razabire se prihod u metričkim centi

	god. 1883	1882
1. Pšenice	12,888,421	16,351,057
2. Raži	50,569,847	62,502,387
3. Ječma	10,752,285	13,088,006
4. Zobi	27,534,831	37,075,144
5. Krumpira	194,078,561	154,849,733
6. Repice	1,149,179	1,365,132

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

6. Imam liep i prostran vrt. Od više godina sadim u njem razna zelja, nu sada nemože, da mi ništa uspjeva, premda je zemlja bogata i crnica. Kad posijem nikne doduše, al biljka ostane slaba i kržljava. Može li se to zemljište popraviti? Ako ne, mogu li i ako mogu, koga bi žita tu posijao?

M. M. u D. (Sinj).

Kad se puno vremena naporno gospodari na jednom zemljištu, onda ono napokon iznemogne, isto n. p. kao čovjek koji puno radi, pa premda se kako dobro hranio, ipak napokon iznemogne. Da zemljište po vrtovih iznemogne to je stvar posve obćina, jer se tamo najnapornije gospodari, gojeć bilinu za bilinom, a su-

razmjerno hrani, koju se iz zemlje crpi, nepovraća se nigda zemljištu onoliko hrane, koliko je bilje izsisao. Napredni gospodari proračunaju svaki put, koliko se je glavnih rudnih solih sa ljetinom zemljištu odnzelo, pa potraže djubar, i nastoje da mu jih povrate više, nego što su jih oduzeli. Naš djubar je obćino loš, jer neprestano izložen suncu, vjetrovim i kišam izgubi svu snagu, a ostane samo teško raztvoriva ustrojna tvar; takovi djubri nekoriste zemlji nit najmanje. Toliko puta izgleda zemlja crnična, a to je samo tamnija boja, koju imade zemljište iz rudnih sastavinā, ili što je dolomitsko željezo došlo u doticaj treslovinom pa ju tamno bojadisalo. Svako zemljište dade se popraviti, al valja dobro poznat njegovu narav i njegove sastavine, jer se poboljšanje udesuje napram naravi i sastavinam. Sva je prilika, da će na vašoj zemlji uspjeti dobro ječam ili pšenica, al mi vam nebi savjetovali, da na takovoj zemlji sijete opet grabežljive biline kao što su žitarice; zasijte radje ljekaricu (medicago ili sativa ili media koju vam podneblje bolje ljubi), a do četiri ili pet godina podorite ljekaricu, podjurbrite zemljište i gojite krumpir, da preostalo korienje od liekarice pregnije, a pridodan djubar, da se izpremješa zemljom, pa onda uredite zemljište i gojite na njem povrtline. Ovim načinom nesamo, da će iznemoglo zemljište odpočinuti, ali će se i podjurbiti.

8. Molim, izvolite izvjestitme gdje i uz koju cijenu mogao bi nabaviti jedan dobar plug?

S. G. u E. (Boka).

Dobri plugovi su oni, Hohenheimski koje razprodaje Namjestništvo uz cijenu od 25 for. One plugove gradi tvornica F. Luttenbergera iz Weiza kraj Graca, a cijena jim mienja na pram veličini izmedju 20 i 35 forintih. Izvrstan je i kombinirani plug, kojeg gradi tvornica Sacka, koju zastupa J. Carow iz Praga, cijena napram veličini i vrsti izmedju 30 i 60 forintih. Tvornica Clayton i Shuttleworth iz Beča gradi izvrstnih plugova, za cijenu od 31 do 37 forin. Napokon tvornica J. Franka iz Beča, gradi takozvane ugarske plugove i prodaje jih po 25 do 40 forintih. Ovi plugovi odgovaraju posve našim potrebam a čvrsto su gradjeni.

9. Više puta čitao sam u vašem listu, gdje se spominje „kuhinska sol“, molim kakova je to sol, imal zar više vrsti soli?

J. D. u L. (Zagora).

Sol dieli se na morsku sol i kamenitu sol, jer se prva vadi iz mora, a druga iz zemlje, premda i jedna i druga sastoji kemički iz istih počela, naime, iz solika (clor) i sodika (natrium). Morska dieli se na bielu (čistu) i na crnu sol; crna morska sol zove se takodjer kuhinjska sol. Bilo morska ili kamenita sol, ako je alterirana, da se nemože rabiti nit za jelo, nit za solenje, onda se zove marvinska sol, jer se s takovom soli osladjuje hrana životinjam.

10. Molim vas, mogu li spoznati, ako je jedna životinja bolestna; koji su najobičniji znakovi bolesti?

S. V. u K. (Banjaluka).

Imade izvanjskih znakova po kojima gospodari može zaključiti, da je jedna životinja bolestna, al u odgovoru na jedno jednostavno pitanje, vrlo teško je to sve razviti. U odgovorih može se točno odgovoriti samo na posve konkretna pitanja. U oko udaraju samo objektivni znakovi, dočim na subjektivne znakove dolazi se po zaključih. N. pr. kao znakovi bolesti mogu se uzeti: pohlepnost, nikakova volja za jelom, obustava zvačenja, neobična žedja, teško gutanje, bljuvanje, nadutost, preobilno mokrenje, lijavica, zaspon, naglo dihanje, prevrući i smrdljivi sap, naglo kucanje srca, groznica, vrućica, studen, mršavost, gusto, mutna crvena mokrača, velika osjetljivost, skripanje zubih, trvenje gubice, neprestano poligavanje, napetost vrata itd. itd. Ovo su sve znakovi koji mogu označiti bolest ili probavila ili disala ili tiela u obće. Obširnu pouku, kako se pozna, ako je životinja bolestna imate u knjizi „Bolesti i liekovi za domaću životinju od prof. J. Ubla“. Nu naravno, i kad tu knjigu pročitate hoće se i pozatim duge vježbe, jer bez vježbe i nauke nema ništa.

B. Nova pitanja.

11. Moj konji koj je inače posve dobar, ima na jabučicama stražnjih noguh oteklinae, koje ga ništa nebole, niti ga priče u radu, al je ružno vidjeti. Kako da to izliečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

12. Konju mi toliko puta oteče jezik, pa nemože da jede seno, a podništa zob. Od što to dolazi? Čim i kako da ga liečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

13. Konja jednog napao mi strašan svrbež po svemu tielu, a osobito u grivi i pazuhi iza prrsnine. Netrpi ništa na sebi, odrepljuje strašno dok ga takneš. Na dlaci nevidi se ništa, u koži je svrbež. Šta da radim? Čim da ga liečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

14. Kad su pune staklenice, jeli dobro držati jih nagnute na čep, da bude omočen, e da se izbjegne ljutkost na vinu?

N. V. u M. (Primorje).

15. Kad se šalje vino na daleko u staklenici, jeli bolje zasmoliti staklenice na čep, ili jih obložiti onom kapicom (kapsula) ud olova?

N. V. u M. (Primorje).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojb do konca godine 1883.

Č. gosp. Mrčep M. — Batagel M. — Žuvela ž. M. — Kovačević N. — Bulat d.r G. — Mlinar J. — Maroević F. Čitaonica - Imotska — Colnago A. — Mišetić d.r R. — Jurčev Barbin Š.

Smirili su predbrojb do konca god. 1884.

M. P. O. Karačić A. — Nimčević d.r M. — Lazarević v. L. — Didolić Braća — Buconjić P. pr. bisk. — Domines P. — Kaštelanska Sloga - Novi — Morović T. — Dragančić pl. V. — Čupić ž. L. — Knjižn. Učiteljska - Mitrović — Kristofić M. — Barbačić O. J. — Čović d. F. — Ristović N. — Obćina - Milna — Samostan Francova - Makarska — Čorkalo M. — Starčević S. — Hrv. Čitaonica - Kostav. — Zanki ž. P.

Smirili su predbrojb do konca lipnja 1884.

Sl. Vrljička kavana — „Hrvatska“ - Gradac — Čitaonica - Ogulin — Lukšić F. — Matejčić prof. F. Ciganović N. — Pletikosić M.

— Č. g. Kamenarović M. — Ono 50 novčića pada na račun predb. za t. g.

Č. g. Batel J. — Sovim for. mirna je predbrojba do konca velj. t. g.

Č. g. Pletikosić M. — Vlada nedielu ruževca. Možete ga dobiti preko naše uprave, i to sitna po 10 novč., a krupna po 12 novč. kg. Srdačan ozdrav!

Č. g. Bašić P. ž. - Vidonje — Na podmiru duga od lanjske god. hoće se još 1 for., jer ste s ovim forintom smirili samo do konca kolovoza. Molimo.

Č. g. Š. M. - Murter — Onaj plug i jeste za krčevine, pa bile one gdje mu drago. Razumjeva se mora biti čvrsto sagradjen, i valja za radje paziti, da se neopre o živac kamen.

— Sl. Gosp. društvo - Osiek — Broj 1, 2 i 21, odposlali smo.

— Sl. Knjiž. Učit. - Ogulin — Isto broj 2. — Nema troška nikakova.

— Č. g. Iljević N. — Isto, broj 5, 8 i 10. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Šuran Š. — Primili smo. Nije imalo svrhe, da javimo.

— Sl. Vrljička Kavana — Na vašu st. reklamaciju odposlali smo odmah broj 2.

— Č. g. G. Urlić-Ivanović — Primljeno je za l. g.

— Č. g. Ivanković J. — Koncem prošaste godine. — Imamo svakovrstna. Srdačan odzdrav!

Errata-Corrige.

U Br. 2 „G. P.“ strana 6 u članku „Duhan“ redak 2 mjesto *Nikotina* čitaj *Nicotiana*. — U članku „Naše Ribarstvo“ str. 7, prvi stup., redak 5 mjesto upoznajemo čitaj upozorujemo

Redak	29	mjesto	carini	čitaj	crvini
31	”	bavi	”	lovi	”
44	”	Anlopyge	”	Aulopyge	”
48	”	Knez	”	Kner	”
56	”	Bastok	”	Rastok	”
81	”	Lecus	”	Leucos.	”

Str. 7 drugi stupac Redak 4 mjesto *Squalius* citaj *Squalus*. U „O. D.“ str. 8 redak 16 ozgor mjesto: Pavlović J. itd. - Sinj. — Citaj *Posilović d.r J. itd.* - Senj. Druge omanje pogreške nemute smisao.

Svu onu gospodu, koji imadu da uredie lanjske račune. molimo liepo, da jih uredie do konca tekućeg mjeseca, jer nam je potreba. — Za one, koji neurede svoje račune najdulje do 10 veljače, uzet ćemo si slobodu poslati jim nalog poštarski.

UPRAVA.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana,
a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZAPAR, 16 Veljače 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Veljače 1884.

Na priječac.

NEADAN neočekivan došao je dopust, da je
uz stanovite uvjete, po stanovitim mjestih
naše pokrajine dozvoljeno gojiti duhan. Istina
je, da se je o tom već davno radilo, da se je
to očekivalo, al nije nitko vjerovati mogao,
da bi to ljetos bilo.

Promieniti od časa na čas način gospo-
darenja, bilo bi teško i izobraženom gospodaru,
a kamoli ne našem biednom težaku, koji nije
bio naobražen, izuzam onog što je nasljedova-
njem poprimio od svoga oca. U tom naslje-
dovanju nije mu došao duhan.

Mnogi dakle i nezna kako se goji, mnogi
neshvaća kako će bit uredjeno to nadziranje i
ta predaja, mnogi nezna, kojih se priprava
hoće duhanu, koliko rodi, pa što će ga platiti,
pa ako će se isplatiti gojitba.

U nizu članaka o duhanu mi ćemo to sve
po malo razviti, al jer svudi narod nezna či-
tat, preporučamo s jedne strane župnicim i u-
čiteljim da ga pouče; a s druge financijskom
ravnateljstvu:

1. Da obskrbi gojitelje dobrim sjemenom.
2. Da nadzirateljim naredi, neka budu
blagi i razboriti u nadziranju, da iz dosade
narod nezanemari gojitbu.
3. Da jih bodri na gojitbu duhana, ne-
tjerajući zakonom mak na konac.
4. Da se za prvih godina, dok se narod
priuči, nebude pretjeravalo u sortiranju i opre-
djelivanju cienne. Čim narod bude imao pipa-

teljnije koristi, tim će brže obljubiti gojitbu
duhana.

Naredba, da je dozvoljeno gojiti duhan,
objavljena je novom godinom, a mi znamo da
zemljište za duhan hoće osobite njege još u
jesen. Eto već uzroka mnogim, da ljetos ne-
goji duhan; a mnogi koji će ga gojiti neće
uzgojiti nit onu vrst, nit onoliko koliko bi uz
pripravu zemljišta biti dobili. Ali neka jih to
neplaši, najteži je početak.

Isto tako, neuznemiruje financijsko rav-
nateljstvo ako se u jednom mjestu bude pre-
malo gojilo, tako da će surazmjerno troškovi
gojitbe biti velike. U naravi je narodu našem,
da se neupušta u novotarije. Temeljno ekono-
mično načelo je u njega, da mora prije biti
uvjeren o koristi, koju čemu jedna stvar donieti.

Sve ovo biti će ljetos zapriekom gojitbi
duhana, al sve ovo neka vlast neplaši, ovo je
samo prolazno. Za par godina teći će i gojitba
duhana svojim naravnim tekom, a novac, koji
se danas u nepovratak za duhan šalje u tudje
zemlje, ostat će kod kuće, na korist siroma-
šnome našem narodu, koji i onako svoja zem-
ljišta nemože za ništa bolje, do za duhan upo-
trebiti.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 3 „Gosp. P.“)

II.

Podneblje i položaj.

Podneblje koje duhan ljubi, dalo bi se o-
predieliti su dvie rieči: „umjereno podneblje, u

kojem vinova loza izvrstno uspjeva.“ Kod nas
vinova loza uspjeva s jednog na drugi kraj po-
krajine, a duhan nebi mogo uspjevati. Duhan
dakle ljubi toplo, suho podneblje, gdje nepadaju
rani, niti kasni mrazovi, niti vladaju jaki vje-
trovi. Duhanu udi prevelika vlaga, isto, kao i
dugotrajna suša.

Čim bude toplije, umjerenije podneblje,
tim će biti mirisavije lišće. Po Boussingaultu,
duhan najbolje uspjeva gdje je srednja toplina
24° C. Drugi tvrde, da je u njegovoj domovini,
gdje najbolje uspjeva srednja toplina za rasta
20-4° C.; dočim se sa vrlo dobrim uspjehom
goji u Holandiji, u Pfalzu, u Magjarskoj i na
Rajni, gdje je srednja toplina mnogo niža. Kod
nas svudi za dobe, dok duhan raste, srednja
toplina poprieko uzeto, veća je od 20° C, te će
duhan svudi izvrstno uspjevati samo, ter se u
sjevernijim predjelim bude čuvao od proljetnih
mrazova.

Najbolje uspjeva u južnom položaju, t. j.
na zemljištu, koje je nagnuto prama jugu. Nu
ako je zemljište u takovu položaju plitko, ili
jako prho, pa se za ljetne žege posvema osuši,
onda takav položaj nevalja. Mi imademo debe-
lih dubokih zemalja, koje su u tako nesretno-
me položaju, da se ljeti posvema osuše, ni ta-
kove zemlje nisu za duhan. U takovih slučaje-
vih, valja tražiti položaj, gdje sunce što manje
bije, da se ne osujeti njegov razvitak u naj-
liepšen zemanu.

Sjeverni i istočni položaj nemožemo sa-
vjetovati, al doline, pa zapadni i jugoistočni
položaj mogao bi vrlo dobro odgovoriti.

Pri izboru položaja valja osobita obzira
imati na žestoke vladajuće vjetrove, po kojimi
bi mogao sav duhan nastradati.

Svaki gospodar mora da znade koji vjetar
najjače duva u njegovoj okolici i najžešće paše
njegovo zemljište. Od takova vjetra mora du-
han biti zaklonjen. Nemali naravna zakloništa,

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

Izkustvo, da u različitim krajevima sta-
nuju različite životinje, zaširilo se je iznenada
odkrićem novijih zemalja, usljed moroplovnijeh
poduzeća XVI stoljeća. Ali je dugo još potra-
jalo dok su se učenjaci počeli zanimati sa uzro-
cima tih razlika. Razlog tomu bijaše u neiz-
vjestnosti kod opredjeljivanja životinja i u po-
laganu napredku prirodoslovnog zemljopisa. Tek
u prošleme vjeku skoro istodobno sa težnjom
Montesquieu-ovom, da razjasni naobraženje na-
roda iz uticaja vanjskoga svijeta, učini Buffon
prve pokušaje da se potraže nevidljive zice,
koje sdružuju po kopnu i moru (pravidno bez
osnove) razstrkane životinje.

Zemljopis životinjstva bavi se iztraživanjem
načina, kako životinje dandanas jedna do druge
postoje, kako su razdijeljene po sredivim (ele-
mentarno razprostiranje), po naravi staništa (to-
pografično razprostiranje); koje se skupine na-

hode u pojedinim velikim predjelima (zemljopisno razprostiranje), kako jedna od druge za-
vise, kako se nadomještaju, ograničavaju i iz-
ključuju; kako djeluje stožerna visina (zemljopisna širina), visina tla, propup kopna i mors-
koga dna, toplina, svjetlost, vlaga i bilinski
uzrast i pod kojimi se okolnostim promjenjuju
svojstva životinja oblik tiela životna krepkoća,
razplodjivanje i moć razprostiranja.

Zemljopisu životinjstva je dakle da sljedi
istim sustavom, kao što čini zemljopis bilinstva,
ali mu je da se bori sa većimi zaprekama. —
Dočim biline brojem i kolikoćom sačinjavaju oči-
gledan potez kraja, i pribujnom uzrastu, dapače,
skrivaju i sam propup, životinjski svijet jedva
da udara a oči motriteljeve. Plastičan mir biline
privezane za tlo, nudja iztraživanja izviestne
podatke u razsudjivanju spoljašnjih upliva, do-
čim pokretna životinja može, da mu se izmakne.
Životinje se lahko sakriju i nemožeš da jih u-
gledaš radi njihove sitnoće. I sami orijaši ži-
votinjstva i oveći brojevi iščezavaju pred grdo-
sijom šumâ, a kamo li nebi većina živinskog
carstva koja sastoji iz malenih oblika. Samo
gdje neima šumâ, a prostrane su ravnice zastrte
travami zeljastim rastlinstvom, pokazuju se stada

velikih preživača i debelokožaca kao izraziti
potezi u obličju predjela.

Nauka o načinima i o uzrocima razprosti-
ranja životinja otegoćena je još višim razvitkom
živinskog ustrojstva. Umnoženjem ustroja umno-
žena su prihvašća, za vanjske životne uslove,
a višim razvitkom povećana je protudjelatnost
životnih postupaka.

K otegoćujućim okolnostima, u obradivanju
zemljopisa bilinstva i životinjstva, spada neiz-
viestnost u opredjeljenju pojnova prirodopisnih
jedinica. Ovdje bi ponajprvo nužno bilo, da se
preobliči Cuvierov-ov pojam fele, kao skup svih
oblika, koji ukazuju medju sobom najviši stu-
panj sličnosti i proizvode potomke, koji su sli-
čni začetnicima (roditeljima) i plodovito se raz-
plodjuju. Životinje, koje se u feli neslažu samo
radi nebitnih svojstava zovu se odlike ili va-
rjeteti. Kad one medju sobom razplodjuju pro-
mjenjena svojstva nastaje baštinska odlika ili
bagra. Pojam „bitna svojstva“ je ipak raztežljiv.

Pojam fele je čestokrat teško da se označi,
stoga što nam nisu poznate sve razlike po boji
i obliku, po dobi života, uzrastu i spola, po
odielu ljetnom, zimskom i svatovnom itd. Tomu
je još pridodati kod nižih životinja stanje li-

tad je dobro gojiti na rubu nekoliko redova visoka kukuruza, ili pasulja takljaša; vjetar ubijati će se o ove, i neće parati duhanovo lišće.

III.

Zemljište i priprava.

Nije svejedno, na kojemu drago zemlji gojiti duhan, niti je sve jedno u kakovom je stanju ta zemlja.

Duhan uspjeva najbolje u laparnastoj ili ilivastoj pjeskulji, koja sadrži u sebi puno rudnih soli, koje se daju lahko u hranu upodobiti. Ovim nije rečeno, da duhan nemože uspjevati na gnjilači, na vapnenjači, na kreminjači, na pjesku itd., može, ali valja da su te zemlje u obće rečeno, priredjene za duhan, a glavno je da imaju dosta hranivih čestiti u sebi. U Hrcgovini uspjeva ružić najbolje na laparnastim pjeskuljim, a takovih zemalja ima kod nas puno.

Duhan nema puno žila, nežive puno, a razvija se vrlo brzo, s toga mora da nadje hranu već pripremljenu u zemlji. Izvrstan duhan uspjeva na krčevinam, i na podorinam. Nu, ne savjetuje se gojiti duhan na šumskoj krčevini, bolje je prije na istoj zemlji gojiti za par godina, koju drugu bilinu, pa tek onda duhan.

U Magjarskoj, a i na nekim mjestim u Bosni i Hercegovini imaju tako zvane bašče za duhan. To su naime ogradjeni komadi zemljišta, na kojima se po više godina izasebice goji duhan. Iz takovih bašča dobija se izvrstan duhan; ali najzad izjalove, pa jih moraš desetak i više godina držati ledinom, jer ti nijedna druga rastlina na toj zemlji neuspjeva.

Razboriti gospodari, goje duhan u obhodnji, t. j. tako da se duhan vrati na istoj zemlji nakon 3, 4 ili čak deset godina. Najbolje uspjeva za djeteličnom, ljekaričnom ili livadnom podorinom; dolazi često za okopavinom, a mnogo put za ječmom. Obično goji se pred duhanom okopavina ili djetelina. Po tom, dala bi se uporabiti kod nas sljedeća obhodnja: 1 godine, žitarica; 2 god. djetelina; 3 god. djetelina; 4 god. duhan ili: 1 god. bob; 2 god. kukuruz; 3 god. duhan; ili: 1 god. ječam; 2 god. duhan; 3 god. kupus ili kukuruz ili krumpir.

U jeseni valja zemljište za duhan barem dva puta preorati, ili prekopati jedna od tih dvaju vrba ili kopanja mora da je duboka. Za duboka kopanja ili vrbe djubri se. Prolićem pak, prekopu se ili preore još jedan, dva ili triput. U obće rečeno, čim bude prihija, rahlija zemlja, tim će na njoj duhan bolje uspjati.

Onim, koji oru ili kopaju plitko, budi za pravilo, da se izplitke na duboku vrbu prelazi postepeno, kroz više godina, oreč ili kopajuć godinice sama za 1 1/2 do 1/2 centimetra dublje; jer, kad bi se na jedanput duboko izoralo, pomješala bi se neraztvorena, neplodna zadržica sa mekotom, pa bi zemljište za jedan ili više godina ostalo jalovo. (Sliedi).

činke, a u mnogijem skupinama dvoobličje i višeobličje, koje tvori sasvim različne oblike, tako da su ubrajali u druge redove potomstvo nekijeh životinja, prije neg su se proučile rodstvene promjene.

Do boljšeg utemeljenja fele, koja nam je neobhodno potrebna za sporazumljenje, možemo da dospijemo ustanovljenjem prelaza sredanjih u nizove — koji će biti jednostavni ili mnogovrstni. Odlike ili članovi nizova jesu po svojoj bitnosti ili naročito posljedice zabluda nutrnjih tvornih postupaka, ili nastaju po spoljašnjim uticajima, a to navlaš podnebnim. Prvi predstavljaju oblikoslovne nizove sa napredujućom, ustavljenom i nazadujućom tvorbom, drugi podnebne ili nizove po spoljašnjim uzrocima. Namještenje nizova iziskuje ogromna gradiva, i trebalo bi, da se zato osobito zauzmu monografi i muzeji. Nauci o podnebnim odlikama će se u velike pomoći podizanjem osobitih sbiraka,

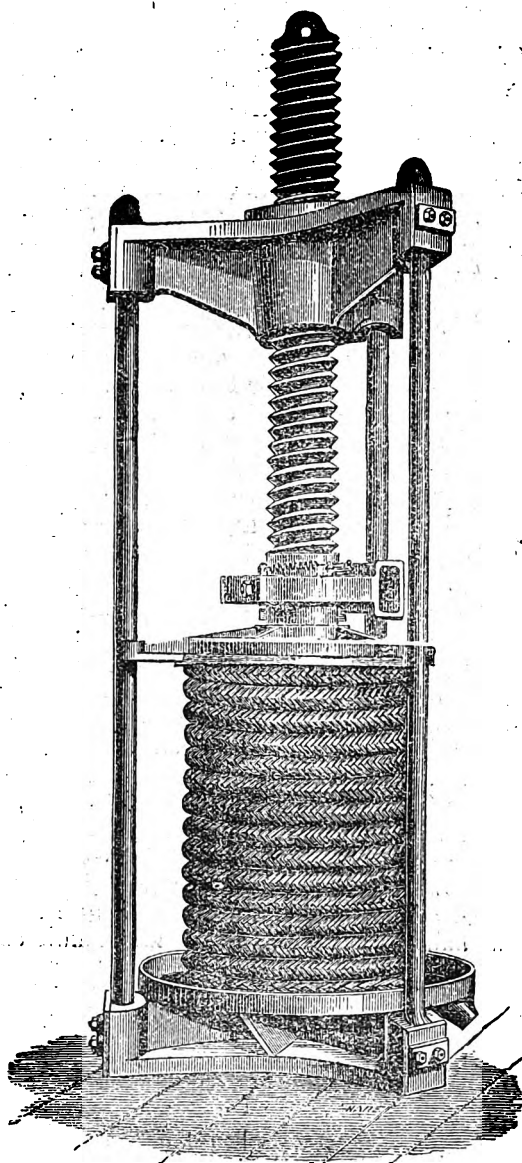
Nauka o nizovima dovesti će sintetičnim putem do pojma fele i osloboditi će sustavoslovlje od velike smetnje.

Medju spoljašnjim uticajima, koji djeluju na život i razprostranjenje, poput nekog ravnala, stoji na najvišem mjestu *toplina*, prvi u-

Galvaniziranje gvoždja.

(Nastavak i svrha vidi broj 3).

Munjevost, što se probudi doticajem raznovrstnih tjelesa, pošto ju je prvi opazio talijanski učenjak Galvani, zove se galvaničnom munjevnošću. Snjom se služe na brzojavnim uredima. Takova munjina kad prolazi kroz raztopinu kojejkakve soli (a soli su slučajevine od kovina sa kiselinama) razstavlja u kiselinu i kovinu, koja se izlučuje tako drobno i tiho da se s njom mogu da pokriju druge kovine, kako se to zbilja i čini, tako zvanom galvanoplastikom, pomoću koje pozlaćuje se posrebruje i ponikljuje, a može se i da otutijava željezo razstavljaću munjinom raztopinu bijele zalice (sum-



Slika 11. Pattisonov tisk za ulje.

porno kisele tutije). Odavle i dolazi ime galvanizovana željeza. Ali se za trgovinu gvoždje galvanizuje lašnje i drugčije, bez munjine. Tutija sgvoždjen u doticaju radja isto munjinu, i to koristnu munjinu. Velimo koristnu, jer kad

se na otutijanu gvoždju kojegod mjesto ogoli otpadanjem tutijevne kore u mokrini ili baš u vodi, onda munjina brani protiv hrdje ono mjesto, dok mu se površina ne poveća. S toga je gledišta opravdano ime galvaniziranja, koje se daje mehaničnu postupku otutijavanja o kojemu je rieč.

Sad evo kako se obavlja otutijavanje. — Gvozdene žice, ploče za pokrivanje zgradja ili čavli neimaju površinu nikad posve čistu, već je barem počela, da jih se hvata hrdja. Predmeti galvanizirani preko takove hrdje jesu slabog galvanizirani, jer izgube obično u kratko vrijeme tutijevnu povlaku, koja se drži hrdje a ne gvoždja pa s njom lahko i opada. Treba dakle da površina željeza bude posve čista ako će tutija da prione čvrsto uz nj. Stoga se željezni predmeti peru prije otutijavanja.

Željezo se obično pere sumporovom kiselinom što ju naši klepari obično zovu vidrijolnim uljem. Kilogram sumporove kiseline zapada u nas oko 20 novčića. S tom kiselinom treba oprezno raditi i čuvati se, da ne kane na odjeću, jer od nje ostanu rusorumeni mrlja, koja se nemože nikako da opere, jer tkanina, kao da izgori od nje, pošto joj sumporna kiselina otme vodene sastavine. Sumporna kiselina kakva dolazi u trgovinu, obično je suviše gusta, za čišćenje željeza pa se može da razriedi vodom. Ali i u tom treba paziti, da se nelieva vodu u kiselinu već iz tiha sumpornu kiselinu tankom žicom u vodu, a treba medjutim bez prestano miešati, jer sumporna kiselina upija pohlepno vodu, te se smjesa jako ugrije a mogla bi da prska i kipi. Za pranje gvoždja dobro je da se doda razrjedjenoj kiselini još i malo katrama.

Željezni predmeti oprani u takovoj smjesi oplaću se čistom vodom, protaru se pržinom i komadom pluta pa se očiste četkom. Zatim se sprema u čistu vodu do daljnjega obradjivanja.

Tutija u pločama vrijedi kod nas oko 20 do 24 novčića kilogram. Ona se za otutijavanje raztali u sudu od ljevena gvoždja, koji je iznutra debelo obložen glinom. Pošto tutija, što je kupujemo u trgovini, nije nikad posve čista, tako, kad se raztali, izplivaju na njezinu površinu, poput pjene ili drozge, mnoge od onih stvari što su s njom smješane, a i sama njezina površina hrdja, jer su laganije od nje. Tu drozgu treba najprije opjeniti, pa pokriti površinu kapljevite tutije tankim slojem uprašena nišadora. Kad nebi pokrili tutiju, onda bi se na njoj pojavila nova drozga u obliku tanke smežurave kože, koja dolazi odtud, što se onako užarena tutija slučuje sa kiselikom vazduha, pa i ona tvori hrdju; a to je štetno, jer se tako gubi tutija. Nišador zapada od 60 do 64 novč. kgr.

Željezni komadi očišćeni kako smo prije rekli, izvade se iz vode te se skvase u nišadorovu raztopinu ili u smjesu od jednakijeh česti solne kiseline i vode; zatim se brzo osuše nad ugrijanom peći i umoče se namah u raztaljenu tutiju. Tu se okreću za nekoliko trenutaka, te se izvade polagano. Prođu se kroz vodu, protaru četkom i osuše se najposlije pilotinama ili mekinjama.

žanje životinja u jednakim ostalim okolnostima, Njihov broj je najveći medju obratnicima, jer se tamo nalazi ne samo najveća količina topline, već i najmanja razlika medju skrajnicima topline.

Zakon o opadanju živinskoga života sa padajućom toplinom nalazimo da se obistinjuje takodjer uzvišenjem tla, i kao što pojedini planinski pojasi odgovaraju sutopličnicama dalekih ravnic, tako se većom visinom pokazuju živinski oblici, koji više odgovaraju sjevernim. Po istom zakonu su porazdieljene morske životinje, akoprem se u moru, tomu velikomu sabiratelju topline, toplina porazdjeljuje na dalje i istovrstnije. Morska toplota opada polaganije prema stožerima nego li vazdušna toplina nad kopnom; s toga nahodimo pod visokim zemljopisnim širinama daleko više životinja u moru nego li na kopnu. Najgornji morski slojevi, kao najtopliji, sadrže takodjer najveći broj životinja. Dubinom se smanjuju; ali nerazmjerno, jer ovdje neopredjeljuje granice života sama toplina, već i oskudica svietlosti i tlak vode (Sliedi).

vjet života, pratilica svih lučbenih i ustrojnih postupaka. Toplina svemira izostaje iz kruga našeg promatranja a zemaljska toplina ostaje samo u toliko, u koliko je materom toplih izvora. Puno veću znamenitost ima sunčana toplina. I ako nemožemo da sastavimo kakovu životinjsku toplomjernu ljestvicu ipak je stalno, da svaka životinja ima stanovitu odnosnu potrebu topline, pri kojoj se dobro nahodi, umnaža se i razplodjuje. Ta vanjska toplina je od osobite važnosti po životinje, koje se razvijaju u jajetu izvan materinskoga ustrojstva, a toplina zemna za svekolike životinje, koje ruju zemlju i u njoj prezimuju.

Potreba topline je različita po felami. Dok pojedina sitnozorna ustrojstva i podure živu u i na sniegu ili u vlasnatijem pukotinama ledenjaka, druge životinje živu u toplicama znatne vrućine. Dokle su jaja životinjska u toploti izpod obične potrebe, nerazvijaju se i zato mogu lako da prezime. Ali dočim se jaja nekih pastirna razvijaju u vodi, koje je toplota samo malo stupnjeva nad ledištem, potrebuje pticiji zamet 28°-32° R.

Pretežnom broju životinjâ je potrebna viša toplina; zato nalazimo rastenjem topline umna-

Malašni komadići s kojima bi dangubno bilo da se ponapose radi, kao omanji klinici, bače se hrpimice u raztaljenu tutiju, te se nakon časa od prilike izvađe željeznom šupljačom.

Kao i svako drugo obrtno poduzeće tako je i galvaniziranje probitačnije u veliko nego li na malo.

Neki su korčulanski radnici naučili taj obrt u Orebićima, kad se je galvaniziralo gvozdje za gradnju brodova propadnutog pelješačkog pomorskog društva. Nu u praznim njihovim rukama taj obrt nemože da procvate, jer nisu u stanju, da dobave potrebite obrt; pa nemogu da se natječu sa izvanjskim galvaniziranjem u veliko. Njima trošak nepodnosi za one male radje što izvršuju preko posala, da galvaniziraju za manje od 14 novč. na kilogram gvozdja (žice i čavala) dočim se u Trstu netroši za galvaniziranje iste količine gvozdja nego 9 ili 10 novč. Ako glavica nedodje u pomoć toj obrtnosti kojoj je u Korčuli joštera živa klica, ali nemože po sebi da se razvija, za stalno će ona poginuti bez traga, a neće ni biti prva u našoj domovini gdje danomice vidjamo kako se bezuspješno bore i troše sile pojedinaca u raznim obrtnim podhvatima.

Slozrim silama sve se može, razstrkanima ništa.

F. Radić.

Naše ribarstvo.

(Nastavak vidi Br. 3).

Prije nego označimo naše nazore o poboljšanju ribarstva morskog i sladke vode treba svakako da nešto kažemo o obćih pravilih prirodne ekonomije, e da naši stioći čim bolje shvate, ono, što kanimo kašnje reći o raznih načina poboljšanja ove prevažne gospodarske grane.

Većina naših ribara i u obće naš puk drži kao istinito da je more glede množine ribah i drugih životinja *neizcrpivo* t. j. da se ribe strahovito umnožavaju. Tako shvaćanje, svakomu, koji je nešto provirio u prirodne nauke pričinjase kao preveć naivno, da neredem ludo. More ili rieke možemo slobodno prispodobiti jednom oranicom ograničene površine, koja u onom stanovitom zemljištu sadržava neku opredjeljenu količinu hranivih počela za žitarice ili drugo bilje, tako da na toj oranici možeš uzgojiti samo stanovitu količinu žita dobrim uspjehom. More i rieke dakle sadržavaju u sebi posve ograničenu količinu hranivih tvari, s toga u jednom moru ili rieci može toliko životinja živiti za koliko jim hrana dotiče.

Buduć da cijeli hranivi materijal mora, rieka i jezera jest razdieljen usljed klimatičnih okolnosti na više ili manje vrsti životinja jal koristni jal za lju lsku hranu neprikladni, sledi, da bogatstvo dotičnog mora rieka i jezera zavisi najviše od harmoničnog razdieljenja sveukupne hranive materije. Što manje vrstih životinja jedno more imade, tim su te vrsti mnogobrojne zastupane jer hranivna materija usredotočena je na ono malo vrsti. U tom pogledu hladna mora su sretnija od toplih. Primier nam budi ogromne lovitbe *Aringa* i *Bakalara* u Njemačkom moru i Newfoulandskoj obali u Sjevernoj Americi. Što se više polutniku t. j. equatoru približavamo tim su mora i rieke nadarene obilnošću svakojakih vrsti životinja, te je hranivi materijal svakake parceliran, načinom da ogromnih kolikoca osobito korisnih vrstih riedko kada nalazimo. Pošto znamo da bogatstvo mora zavisi baš o sretnom razdieljenju hranivog materijala bit će prva briga naša tražiti da u koliko nam je moguće razplodimo čim više neke koristne vrsti riba i drugih životinja, dočim da tamanimo one vrste koje proždiru prve, i tako umjetno postignemo ono, što nam je uzkratila priroda.

Većina ljudi misli i drži kao nepobitno, da sve ono što nam pruža priroda jest najizvrstnije, da nemože drugovačije biti, te da nesmiemo u prirodni tek dirati. — Donekle to načelo dade se opravdati ali ne uvijek, ni u svih slučajih. Znanost je dokazala da u onih slučajevih gdje je priroda manjkava, treba da čovjek svojim razborom niemoj prirodi u pomoć doskoči i tako sebe bolje okoristi; n. p. u jednoj rieci, jezeru ili moru neke vrsti riba malene ili nikakove vrednosti strašno se umnožiše; držeći se načela da sve što priroda radi izvrstno biva, mi bi morali prekrštenih rukuh gledati kako te vrsti na ustrb plemenitih uživaju!

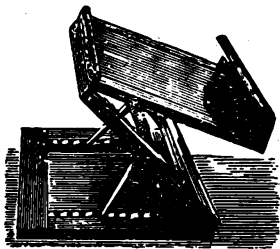
Nipošto, mi moramo naći tomu lieka n. p. uvadjajuć u tu riek, moru ili jezeru jednu plemenitu ali proždrljivu vrst koja će u kratko do stanovite granice uništiti nevaljalu vrst, tako da ona kolikoca hranivna materijala što je prije bila razdieljena na nevaljance, sada će se usredotočiti u plemenitu vrst, koja će nam koristiti donasati.

(Sledi).

Pravila za prikladno uzdržanje gnoja (djubra).

Gospodaru komu je na srdu da ima dobra gnoja pazit je, da mu se iz njega neizgube ustrojne sastojine, i neustrojne raztopljeve; prvih nestane usljed napresne gnjilobe gnoja, dočim rudne usljed izpiranja.

Sva pravila za dobro uzdržavanje gnoja svesti ćemo na sljedeća dva: I. Nek se obuzda gnjiloba. II. Nek se zaprieči izpiranje. — Bitni uzroci gnjilobe jesu, pristup zraka i topline. — Uman gospodar može dielomice tomu doskočiti višekratnim zbivanjem gnoja, jer čim gušći tim manje u se propušta zrak. — Pa još pokrivajuć gnoj sa tankim naslagam zemlje, koje osim što



Slika 12. Štionik.

popune praznine gnoja, priče izklapljanje mnogih plinovā; a napokon ugljičita kiselina, koja se iz gnoja razvija pretvara mnoge rudne neraztopive gnojne sastojine u raztopive i tim gnoj postaje hranivlijim. Usljed djelovanja ugljičite kiseline svi netopivi ugljičnani pretvore se u dvouglijčnane, koji su posvema raztopivi. I sistog uzroka postanu raztopivi silikati fosfati itd.

Zapriečit se može napresita gnjiloba gnoja uzdržanjem jednake vlage, što će se postignut polievajuć ga osokom kojoj se može nadodati ponešto i vode. Uz sve naše nastojanje ipak neće se moć zapriečiti svestrane gnjilobe gnoja i tim dosljedno gubitak čipavca; nu ovomu ćemo doskočiti mješanjem gnile u naslage ili mjesajuć osokom na kakovu kiselinu.

Zapriečit će gospodar veliki pristup topline, stranom naslagam zemlje, stranom natapanjem kakvom kiselinom. Nek pazi gospodar da mu gnojiste nebude izloženo odviše prema suncu; najzgodnije mjesto bit će prama zapadu iza kakve zgrade, a oko njega nek nasadi nekoliko stabala. Imali gnoj zadugo ostati na gnojštu dobro će bit posuti ga naslagom zemlje a povrhu ove nabacati nekoliko kudjeljica loze. Najzgodnije mjesto za gnoj jest izpod strehaća (tettoja). Gubitak rudnih raztopljivih sastojina zaprieči će se ako dno gnojšta bude od gnjile ili opeka, a oko gnojšta da bude žlieb, koji će odvoditi ocjedine u jamu u sred gnojšta izkopanu, ulkojoj neka bude zasadjena smrek (pompa).

F.

Ulomci o vinogradarstvu.

O saditbi potopljenica.

Zemljište nek je razdrobljeno i zdravo, ali ne preveć mastno, ako je moguće nek je jednako sonim u kom će se zasaditi. — Zemljište treba izkrčiti za 60 centimetara dubljine. Najzgodniji zeman za saditbu je pramaljeće. Jesenska saditba nije najbolja, jer mnoge loze pogine. Ako su potopljenice od kakve jesenske rezbe, nek se čuvaju u podrumu, izpod pjeska, do pramaljeća. Potopljenice nek se rade u razmaku od 12 do 15 centimetara ako će se usaditi u vinograd namah sljedeće godine; a od 20 do 25 centimetara u razmaku kad bi imali ostati dvie godine. Između svakoga reda nek je razmak od 35 centimetara a iza trećega reda ima se ostavit od 50 do 60 centimetara put.

Položaj redova ima bit tako uredjen, da u poldne jedna loza drugu štiti od sunčanoga žara, naime od juga prama sjeveru. Prije nego povaljenicu stavimo u zemlju, dobro će bit, da ju zamočimo u raztopinu od gnoja, gnjile, i to čak do najgornjega pupa.

Na ovaj način zemlja laglje će prionut uz lozu, a mlade žile nadju shodne hrane. Priporučuje se da se potopljenice što bolje povale k zemlji.

F.

SVAŠTICE.

Da maslac bude izvrstna mirisa rabe se u primjesu sljedeće trave u suhome stanju. Kojenike (*Anthoxantum odoratum*), zdraljike (*melilotus officinalis*, prvenca *asperula odorata*) i to svakog po šaku, metne se i priveže u čistu vrećicu, pa u posudu u koju će otučeni maslac. Za tučnje privežu se o krila u stepki druge četiri malene vrećice, pa će maslac ugodno mirisati, onako, kako miriše maslac, koji se pravi iz mlieka, od onih krava, koje se pasu, po pitnim goram.

Proti glistam Gojiteljim cvieća najviše napasti zadavaju gliste (vermi di terra), koje se razplodjuju u loncih. Kako „Journal d'agricol-

ture pratique“ uči najbolje sredstvo proti glistam jeste madjal. Iztrga se naime na sitno plod od madjala (*castagna selvatica* (*Aesculus hippocastanum*)) i raztopi se u vodi, i to 9 djelova vode, a jedan dio iztrgana madjala. Kad zaliješ jedan ili dvaput, otjerat ćeš sve gliste.

Novi uzgoj kapule. — Posije se kapula na toplu mjestu, kad proklica, dok se ojača presad vadi, ili bolje rekuć prorodjuje se, tako da u sjemenjaku ostane 5 centimetara kapula od kapule. Ovu kapulu u sjemenjaku posiplje se dobrim mješancem ili dobro raztrošenim vinskim dropom pomješanim sa zemljom iz vrta, uz nešto izmestina od peradi. Ovakom postupajuć, i zalievajuć obilno razvije se kapula u čas, od neobične veličine.

Jeli koristno zalievati raztopljenim djubrom?

Danas nedvoji o tom više nitko, al se ipak mnogi tuže, da jim zaliveno bilje propadne. — Evo zašto. U osoki ili drugim izmetinam koje se raztope u vodi, ima puno rudnih soli; one su veoma hranive. Gospodar, jer lakom, najvoli da mu je raztopina gusta, a čim gušća, tim žešća, pa onda po njoj strada bilje. Stoga nevalja topiti pregusto, najviše 1 na 10 biva na jedan dio osoke ili izmetina od peradi deset djelova vode. Ovakovom raztopinom opetuje li se dvaput na nedjelju uspijet će svako bilje.

Da uzgojiš zdrava voća. Već za cvatnje oblitaju zareznioci i legu svoja jaja u cvietu; njihova se ličinka pak razvije u plodu. Da se to zaprieči, preporučuje „Journal des Campagnes“ da se za cvatnje škropi voćke sa vodom i kvasinom t. j. litar kvasine, a 10 litara vode. Vonj od kvasine omanta zarezničke, pa oni stoje daleko.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Pattisonov tisk za ulje predstavlja naša slika 11 na strani 14. Premieli smo sliku ovog posvema jednostavnog tiska, da ga naši maslinogojci odnosno uljari, uzmognu proučiti i odnosno nabaviti, e da se nedogodi, kao što se ljetos događa, da se ulje iz nedostatka dobrih tiskova, tare skoro iz polovice pregnjilih maslinā. Tisk je sav iz čvrsta željeza. Nasadjen je na tri stupa. Kreće se pomoću jedne same poluge. — Jednostavnijeg sastava do ovog nemože se nit promisliti; dade se vrlo lahko popraviti, a može oko njega raditi i najprostiji radnih. Zauzima vrlo malo prostora, dade se vrlo lahko izčistiti, riečju, ima sve one lagode, koje se za naše nepovoljne okolnosti traže. Ciena mu mienja napram veličini, odnosno neprav težini, jer se prodaje na kilograme i kostur (fusto) po 15 novčica kilogram, a vijak po 5 for. i 20 novč. kilogram.

Štionik. — Dandanas nastoji se da se dugi čitanjem i učenjem što manje kvari zdravlje, stoga mjesto da se vavjek sjedi, čita se na noge; a da knjiga liepo stoji hoće se štionik. — Naša slika 12 na strani 15 predstavlja nam jedan takav štionik. Sagradjen je na način, da se može dizati i spuštati po volji i potrebi. — Pomičan i izglađen štionik stoji samo 2 for. a vrlo izglađen i dvogubo pomičan stoji 2½ for. Gradi jih jedan domaći stolar.

Nož za duhan. Naša slika 13 na strani 16 nekaže ništa nova. Jedan jednostavni nož za duhan. Mi smo donieli tu sliku, jer mnogi kod nas režu duhan obćnim mornarskim nožem. medj prstima. Ovo je doduše prvi korak naprijed, koji je pred dandanašnji izumljenimi noževi za duhan, ostao u starine. Al ovo je samo prva slika od svih slika o duhanarstvu, koje ćemo predstaviti našim častnim štioćem, kroz tekuću godinu.

Gospodarske Vesti.

Čujemo, da će se ustanoviti štedionica u Bogomolju na Hvaru. Sretno.

Ovo zadnjih dana izvezlo se je iz Dalmacije za Francuzku, Niemačku i za Trst oko 8000 hektolitara vina.

Iz metereološkičkih opazanja u Šibeniku, ukupna toplina siečnja bila je 225.04 po C. — Srednja toplina dana u mjesecu 7.26 po C. — Najniža toplina bila je + 1 po C., a najviša + 13° po C. Bilo je 5 kišnjih dana; oblačnih 6: vedrih 20. Oluja bilo je 4. Za 16 dana duvao je sjevernjak, za 1 istočnjak, za 4 jug, kroz ostale dane ili je vladao vjetar nestalnim pravcem, ili je bila tišina.

Pisu nam iz Korčule dne 6 veljače t. g. Ukupna toplina mjeseca siječnja iznašala je u Korčuli ove godine 298.7° C. Srednja toplina dana u mjesecu bila je 9.6° C. Najviša toplina bila je 13° C. a najniža 7° C. (razumijem najviša i najniža srednja toplina dana). Bilo je 17 vedrih, 7 oblačnih a 6 kišnih dana. Bile su 3 oluje. Sjevero-zapadnjak, sjevernjak i sjevero-istočnjak duvali su 17 dana, istočnjak i jugo-istočnjak 6 dana, a ostalih dana je bilo tiho ili su vladali nestalni vjetrovi.

Vazduh je bio 14 dana suh, 9 dana polusuh 5 poluvlažan, 1 vlažan a u 2 dana se je naglo promijenilo stanje vlage u vazdudu. R.

Bilo bi savjetno, da kao što u Šibeniku i na Korčuli, da se tako i po drugim mjestima n. p. na Hvaru, na Braču, u Splitskoj, u Makarskoj, u Drnišu, u Kninu, u Sinju, u Imotskoj, u Zadru, u Obrovu, na Solti, na Mljetu, u Dubrovniku, Kotoru i Budvi vode meteorološka opažanja. To nestoji nikakova truda ni troška, a dala bi se spoznati promjena vremena, i tek vremena u našoj zemlji, što bi veoma koristovalo za gospodarstvo, jer bi se uz neku sigurnost moglo opredieliti zeinam poljskim radnjam, te bi se tim izbjeglo prozebam, poplavam i sličnim nevoljam, koje biju gospodara.

U prosincu prošlo je hrvatskih dužica od hrastovine kroz Zagreb na Rieku 4.497.000, dočim je za Trst odpremljeno iste robe 1.764.000. — Ova razlika medj Trstom i Riekom dolazi od pogodnosti, koju uživa Rieka u pogledu voznih ciena prema Trstu. „Sloboda“.

Na obrtničkoj školi u Zagrebu, otvorit će se ožujka mjeseca tečaj za drvorezbarstvo i lončarstvo, a nastoji se također da se podigne zanat o pletenju košara.

Rusija je potrošila dosad da uništi filokseru koja hara vinograde u Kaukazu 179,272 rublja i 93 1/2 kopejke.

Ministar Dunajewsky podnio je dne 22 p. m. carevinskomu vijeću novu osnovu zakona za porez na kotlarinu. Prestalo bi dosadanje pauschaliziranje poreza, a novi zakon bio bi posvema sličan onome od god 1862. Dohod od kotlarine morao bi iznašati 8 milijuna forintih.

Godine 1883 uvezlo se je u Francuzku za 4 milijarde 994 milijuna franaka hraniva i surovina za trgovinu i obrt, a izvezlo se je za 3 milijarda 525 milijuna franaka, što hraniva, što priugotovljene robe. Napram god. 1882 povisio je uvoz za 173 milijuna franaka a umanjio je izvoz za 50 milijuna franaka.

I Holandija je pristala medjunarodnom filokseričnom savezu.

Iz statističkog izvješća od taljanskog ministarstva za poljodielstvo za god. 1883 razabire se, da je Italija napravila 1,361,167 hektolitara ulja. Sto odgovara na 41 po sto od srednjeg godišnjeg prihoda. Po tom je ulje u Italiji jako slabo urodilo.

H. Bauverd u „Bulletin d' Apiculture romande“, tvrdi da je izliečio i razkužio svoja ulišta, oboliela, po crkavici (loque) skropeć ulišta sa nekoliko kapljica izvadka od *Eucalyptus globulus*.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

7. O Jurjevu zasijani kukuruz nikne nam liepo i razvija se do polovice lipnja. U to doba kad je naime, stopu visok, stane ginuti i žuti, dok se sasvim neosuše. To se događa ponajviše poslje prvog okapanja, riedko prije, i ponajviše na močvarnoj njivi. Izgulimo li takovu biljku, to oko žile srčike, nadjemo silu crvā, dugačkih 1 centimetar, a tankih, kō najfinija iglica; žute su boje, a samo glave crne. Kakav je ovo bič? Kako, čim, da se to izkorieni? M. M. u D. (Sinj).

Bolesti izjavljaju se na usjevima, kad se više godina uzastopce goji ista bilina na istoj zemlji, a u razmjeru u kojem se razvijaju bolesti razvijaju se i zarezniči, koji znadu utamaniti

vas usjev. Sva je prilika dakle, da uništava vaše mlade kukuruze ličinka od iglice (*agrotis segetis*), koja po prilici izgleda, onako kako vi opisujete tog crva, a koja je poznata gospodrom, kao najjači neprijatelj mladih kukuruza. Štetu po iglici nanešenu može se doniekle izpraviti, ako se naime oko polovice svibnja ogoline zasade namočenim kukuruzom, koji brzo proklija, i dostigne prvosijanika. Inače valja za nekoliko godina zapustiti gojitbu kukuruza, jer proti tom biču nema nikakova druga sredstva. Nu možda, da tu štetu nenaša ličinka od iglice, već da mlade biljke žute, ginu i gnijuju s prevelike vlage, pa se na pregnjile žile sakupe gliste. U prevlažnu zemljištu valja sijati kašnje. Mnogo biljka može poginuti i usljed neprestanog trzanja po vjetru, u kojem slučaju valja i dublje sijati i jače zagraćati.

12. Konju mi toliko puta oteče jezik, pa ne može da jede seno, a podništa zob. Od što to dolazi? Čim i kako da ga liečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

Takova zapala jezika (gloxite) razvija se iz prvine usljed ozlieda od same hrane prouzročene, ili od kakove druge ozlede, ili napokon jer je životinja okusila kakovu otrovnu, razjedivu travu. Nu, u takovu slučaju prodje otek za malo dana, osobito ako se izpiraju usta mrzлом vodom, i ako se hrani mehkóm tekúćóm hranom. Konj koji je jednoč bolovao na zapali jezika, može po istoj bolesti svako često da oboli, jer ili slamka, ili zob ili šta drugo, dosta je da ga malo podraži, a jezik oteče. — Ovakova recidivna zapala jezika, može imati hrđjavih posljedica, jer se može razviti rak na jeziku. Dok gospodar opazi, da mu je konju otekao jezik nek mu daje posvema mehka siena ili neka ga hrani zalogajim od krupice od zobi. Da se bolest neponovi, nevalja mu davati nikada tvrde, oštre hrane; a probranu hranu izsječkati je i ovlažiti, da ju laglje guta.

13. Konja jednog napao mi strašan svrbež po svemu tielu, a osobito u grivi i pazuhi iza poprsnine. Netrpi ništa na sebi, odrepljuje strašno dok ga takneš. Na dluci nevidi se ništa, u koži je svrbež. Šta da radim? Čim da ga liečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

Svrbež taj može da bude prouzrokovan ili od uših, ili od svrba (šuge). Da su uši vidili bi se, dakle onda je takozvani *konjski svrb* (*scabies equi*), koji se osobito pojavi na grivi i u pazuh. Sugava konja odjelite odmah od zdravih, da se neokuže, pa si napravite sljedeću pomast. — Pomasti od žive 40 grama, a sumporna cvieta 40 grama, uz 40 grama jelenorožna ulja i 15 grama konopljenā ulja. Ovo sve utučeno u pomast. Ovom pomastu natare se konj dobro po svemu tielu, al osobito dobro na grivi i u pazuhi, pa se pokrije gunjem. Nakon par dana pomoću krpe ili gužve protare se o kožu pomast koja se prihvatila dlaka, i ovo se opetuje za deset dana, onda se izpere konj ili u mlakoj lukšiji ili u sapunjači. Neizkorienili se svrab o jednog puta, opetuje se na novo isti posao. — Kao dobru pomast proti konjskome svrabu preporučuju jako sljedeću pomast: 100 grama katrama, 100 gr. sumporna cvieta, 200 gr. crna sapuna, 50 gr. krede u prahu i 200 gr. vinovice. Sugava konja nemješaj s drugimi dok poduno neozdravi.

14. Kad su pune staklenice, jeli dobro držati jih nagnute na čep, da bude omočen, e da se izbjegne ljutkost na vinu?

N. V. u M. (Primorje).

Pune staklenice niti je dobro, niti je savjetno držati nagnute na čep, jer može da pregnije čep, pa vino dobije tek po gnjiloći. Staklenica mora da stoji vavjek u svojem naravnom položaju, izuzam slučaj, kad je na prenosu. Doduše u velikim podrumima, gdje se lieva u staklenice samo uzdrielo vino, i gdje se priredjuju čepovi prije neg se s njimi začepu, tu stoje staklenice ležeć, a po tom vino na čep; al su takovi čepovi od posve zdrava pluta, ne samo, već su bili ukuhani u vino, ili u vinovicu. Od ljutkosti nemože čep obraniti, jer ljutkost proiztiče od kvasinove gljivice (*mycoderma aceti*), koja se razvija na žesćim vinim, kad su u doticaj s zrakom, dakle i u staklenicam, koje nisu dobro začepjene.

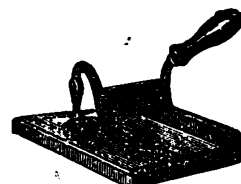
11. Moj konj koj je inače posve dobar, ima na jabučicama stražnjih noguh otekline, koje ga ništa nebole, niti ga priče u radu, al je ružno vidjeti. Kako da to izliečim?

F. F. K. u S. (Visoko).

Te otekline ili su otvrdjeli izpotak, usljed zapale tetiva, ili su pakostina. I u jednom i u drugom slučaju dale bi odstraniti rezanjem al to vam nemožemo savjetovati, jer je skopčano neprilikam. S drugó strane, ako konja neboli, i ako mu nesmeta, zašto prouzrokovati mu novih boli, bez praktične svrhe, izuzam, da se zadovolji oku? Ponašem mnijenju mi bi pustili neka stoji kako jeste.

15. Kad se šalje vino na daleko u staklenici, jeli bolje zasmoliti staklenice na čep, ili jih obložiti onom kapicom (kapsula) od olova?

N. V. u M. (Primorje).



Slika 18. Nož za duhan.

Doduše najprije su se zasmoljivale staklenice, naime umakala se je glava i komad vrata uraztopljenju smolu. Ovim načinom bio je posvema zapriečen pristup zraka; a zasmoljivati je mogao svako, jer se smolina dađe lahko prirediti. Nu, ovo je dobro, kad je staklenicam ležati u podrumu, ili će se potrošiti u mjestu. Otkad su se počele razasijati staklenice na daleko pokazala se je smolina nepraktičnom, jer izpuca ili po svema poodpada. Dandanašnji rabe se samo kapice,

B. Nova pitanja.

16. Pojavila mi se bolest u stoki. Kad oderemo poskapalo bravče, nadjemo slezenu nalivenu krvi. S početka mislili smo, da proiztiče od vode sa blatave lokve, ali i nenapajajuć blago na onoj lokvi isto poskapa. Ovu bolest nismo prije poznavali. Odkud proiztiče? koja je bolest? Kako se lieči?

S. M. — Murter.

17. Kakovo je to crno seno i kako se priredjuje?

H. T. u G. — Bosna.

18. Imam gajić, jal da bolje rečem zemljište zarasceno šikorjem i grmljem. Jeli bi mogao zapaliti, da sve pretvorim u pepeo? Bili šetovala zemlja? Kako da to izvedem, bez da se vatra dalje razprostire?

V. K. u L. — Pazin.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

— P. n. bl. g. Mažuranić A. — Milčević O. M. — Mance I. — Tartaglia pl. P. — Šarić ef. M. — Demarki O. A. — Schiattino D. — Djipić J. — Ragazzini E. — Marić O. A. — Lovrić M. — Segedi N. — Antulović A. — Bilić J. — Čukli J. — Pučić A. Radman F. A. — Petrić Aut. — Šeman I. — Škarpa V. Šumberac Šote M. — Škarpa F. — Friedl E. — Žanić V. — Ivanković J.

Smirili su predbrojbu do konca lipnja 1884.

— P. n. bl. gospodična Stude V. — Ljubić D. — Zikmundowski F. — Markov Š. — Ostoić I. A. — Ratković B.

— Č. g. Nikolić F. — Dobranje — Mirno je do konca kolovoza t. g.

— Č. gg. Baštinici Bulat - Knin — S ovim je podmireno prvo polugodište lanjske godine, do konca iste god. 1883 hoće se još for. 1 novč. 50.

— Č. g. Misinezović M. — Allegretti B. — Mirna je godina 1883.

— Č. g. T. - Brač — Broj 3 od god. 1883 odposlali smo, brojevā 12 i 20 od god. 1882 nemamo više. Srdčan odzdrav!

— Č. g. Šarić eff. M. — Gosp. T. pisao nam je da vam je već i odposlao, ali nam nije označio cieniu.

— Č. g. Friedl E. — Broj 3 odposlali smo.

— Č. g. Bebić D. — Isto broj 22 od t. g.

— Č. g. D. - Split — Pišu nam, da je onaj rukopis uništen, ergo? Ove dojdue nedjelje sigurno.



GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj strji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Ožujka 1884.

Postaje za bikove.

NEDAVNO, donio je „O. D.“ viest, da se namjerava u zagorskim kotarim zasnovati postaje za goveda, naime takove postaje gdje bi stanovali bikovi, kojimi bi se naskakala i oplemenjivala domaća goveda.

Tu ideju, mi zastupamo već su dvi godine, dapače opetovano smo stvar natuknuli osobito u zadnje vrijeme, odkad se je na sav mah stala izvažati domaća rogata marva.

Doduše nekaže se kakove će biti te postaje al razumjeva se onakove poput konjskih. Takovih postaja za goveda, u koliko nama je poznato postoji samo u Francuskoj, i te su na trošak dotičnih obćina, a ne države. Sve druge države podigle su i poboljšale svoje stočarstvo ili požrtvovnosću posebnika, ili time, da je država nabavila o svom trošku dotičnu marvu, pa ju povjerila uz stanovite uvjete razboritijim gospodarom.

Prvi način, naime postaje, to je najskuplji način, al i najsigurniji, u isto doba jedini način u koji bi se dao kod nas uspjehom izvesti, drugi način nije kod nas izvediv s razloga, što nemamo dobro uređenih gospodarskih društva, niti gospodarskih podružnica, a u privatne ruke povjereno blago svršilo bi, kako što su svršile „Negretti“ (merino pasmine) ovce i svicarska goveda. I trošak i trud izjalovio se!

Glavna je stvar pri ovom, kojom inozemnom pasminom da poboljšamo domaću? Eto, kaže se muropoljskom, pomurskom, mürzthal ili kako ju sve krste.

Doduše ova pasmina spada na gorska goveda i dobra je za teg, tov i dojnost; al je pitanje hoće li odgovoriti našim domaćim nevoljam? Ona je bo naučna vlažnu podneblju,

hoće li podneti našu dugotrajnu sušu? Pak raznolikost podneblja i hrane u pojedinim kotarim? Izim ove, po našem mnienju odgovorila bi našim potrebam i Pinegavska, Bjelanjska (Möllthal) i Tirolska goveda. Po našem mnienju u Sinjskom i Imotskom kotaru, a i oko Benkovca i Drniša uspjela bi puno bolje Möllthalska pasmina ili pak Pinegovska.

Muropoljska imala bi bolje uspjeti oko Spljeta, Obrovca, Skradina, Stona, Metkovića, Knina. Dočim za otoke, Kotor, Dubrovnik, najbolje bi uspjela Tirolska pasmina, osobito iz onih kotara, gdje je i podneblje i zemljište jednako našem. Mi neizričemo naš sud apodistično, al znamo da se u gospodarstvu neda raditi po šablonu.

Imalo bi se toga radi preduzeti prije nekoliko kušnja i zatražiti točnih obavjestih od onih koji su rečene pasmine prokušali.

Znamo n. p. da je u hrvatskoj Möllthalska pasmina uspjela dolro, i da su se tamo vodile kušnje i sa Muropoljskom pasminom. Nebi najveće zlo bilo, što jedna ili druga pasmina nebi uspjela, ili što bi badava bio potrošen novac, al što bi se izjalovile nade gospodarā, a tim zamrla vjera i ufanje za svaki dalji napredak. A takova posljedica bila bi najubitačnija, jer se proteže i na pokolenja.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 4 „Gosp. P.“)

IV.

Djubrenje.

Narav i ustrojstvo duhana zahtjevaju puno djubra. Narav, jer se duhan za kratko vrijeme

mora razviti, a ustrojstvo, jer duhan nema nego posve malo žilā.

Po tom, dakle, razumjeva se da duhan hoće uz prhu zemlju puno hranivih tvari u zemlji. A kakove da budu te hranive tvari, jeli ustrojne ili rudne? O tom najbolje obavjestiti će nas sastavina duhana.

Poprieko uzeto pobere se sa jednog hektara zemlje:

Lišća (zračno suha)	1200 kilograma
Stručja	600 „
Korienja	300 „

Ukupno 2100 kilograma

U ovim suhim tvarim ako se izgore nalaže se ustrojne i neustrojne tvari u sljedećem razmjeru:

Ustrojnih tvari ili gorivih u lisću 84:27 po sto;

Neustrojnih tvari ili rudnih negorivih 15:73 po sto.

Po tom sa hektara zemljišta izveže se 300 do 320 kilograma rudnih soli, koje su ponajviše pepelikove i vapnikove naravi.

Prof. Kosutány napravio je sa duhanom puno kušnja i pronašao je poprieko računajući, da u 100 djelovā suhih tvari ima kako što je već rečeno 15:73 po sto rudnih soli t. j. najviše (maximum) 22:93 po sto, a najmanje (minimum) 10:9 po sto. U 100 djelova duhanova pepela ima po prieko 23:66 po sto pepelikova kisa, 2:39 po sto sadikova kisa, 45:45 po sto vapnikova kisa. 13:24 po sto gorčikova (magnesium oxyd) kisa. 5:36 fosforne kiseline, 4:27 sumporove kiseline i 4:09 po sto solika (chlor).

Sa djubrom dakle valja povratiti ne samo ovo 320 kg. rudnih soli, koje se izvežu lišćem i stručjem, al još i nešto više, da se zemlja popravi i poboljša; te valja, da su ove rudne soli naravi takove, da jih bilina bude mogla lahko primiti na se.

Nu, da vidimo, kako pojedina gnjojiva djeluju na duhan, i koje su vrijednosti.

Duhan neljubi prjesna djubra; za duhan hoće se posve zdrcla i posve raztrošena djubra.

Duhan netrpi pod sobom djubar; zemlji-

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Nastavak i svrha vidi broj 4).

Osim srednje godišnje toplote, treba proučiti ljetnu i zimsku toplotu u njihovom odnosu sa živinskim životom. Osobito znamenite su sulednice ili crte jednake studeni za svekolike životine stalnoga sjedišta koje se nemogu, ukloniti padanju topline ni izseljivanjem ni zakopanjem.

Djelovanje topline na more zahvalit nam je vazdušnoj vlazi, dahokružnoj talogi (rosi, kiši, sniegu, tuči i inju) i teluričnoj vodi, dakle tri znamenite činjenice u gospodarstvo žitinskog života.

Posljedice nejednakoga ugrijavanja plinovitih i kapljevutih srediva (vazduha i morske vo-

de) jesu poremećenja njihovog ravnovjesja, koja se pojavljaju, kao vazdušne i morske struje, koje su od velike znamenitosti, ne samo radi istovrstna porazdieljenja topline, vlage i kisika po predjelih, koji bi inače opuštili, već i radi prenašanja životinja u nova obitališta. Jedan dio živinskih kiša sastoji od životinja, koje su sobom povukle silne vazdušne struje. Te se životinje tim lakše prenašaju čim su manje. Stara misao o svezlicavosti (pausporniji) podpuno je potvrđena pokušaji spravami sa usrkavanjem. — Sitnozorna bića, koja sačinjavaju pasatnu ili meteornu prašinu, koja je pala na otoke Kapo Verde i na mnoga mjesta Evrope, imaju svoju domovinu u Ljanosima Orinoka i na ušćima Maranjona.

Morske struje promjenjuju toplotu svoje okolice i obala, koje plāču. Pošto imaju toplotu različitu od ostaloga mora, životinje se u njima prenesudaleko od svoje domovine i naseljivahu se preko širokih prostora, ako nisu vrlo osjetljive prema promjenam toplote. — Za životinje koje nepodnose velikih razlika topline, one su

kao razstavljajuće pregrade. Životinje zapadne obale južne Amerike različite su od onih sa istočne obale, a ža prvoj neima koralja koje grade pećine, pa niti medju obratnici. U atlantičkom Okeanu ima jih još na Bermudama, a u Crvenom moru do 30° sjev. šir. — One žive u toploj vodi Golfstrima, a struja, koja kod Babel-Mandeba ulazi toplotom od 22° R. ima još i zimi na najgornjem sjevernom kraju toplinu od 17:4° R. Humboldtova struja ima nasuprot pod 30° juž. šir. 11° R. a postiže tek pod 5° juž. šir. Kod Paita 17° R.

Posrednja djelovanja topline su skoro jednako mnogobrojna, jer od njih zavise različitosti rastlinstva, s kojim je životinjstvo na toliko načina skopčano.

Svjetlost je krepko poticalo života, kojega odsutnost — ako izuzmемо stanje zameta i ličinke — utišava radnje bilinskoga i živinskoga života, a pri duljem trajanju škodi takodjer i osjetnom životu, jer veselo čuvstvo bivstvovanja je moguće samo u svjetlosti. Broj životinja živućih u mračnijih mjesti, u dubokih pećina

šte na koja ćeš gojiti duhan mora da je podjubreno barem godinu dana prije, ili u najgorem slučaju u jesen pred prolićem, kad ćeš duhan gojiti.

Djubar mora da je podpunoma pomješan sa zemljom.

Duhanu najbolje prija posve pregnjio mješanac (compost).

Govedji djubar, pa izmetine od peradi (košiju i golubova), lapor, vapno, pepeo, te govedja i konjska osoka, kao i bilinski mješanac prijavu veoma duhanu. Djubreno navedenimi vrsti djubra dobiva se duhan ugodna teka i mirisa, i lahke gorivosti. Dočim ovčiji, svinjski i konjski djubar, pa ljudske izmetine, kosti, rogovi, dlake, krv i slične tvari davaju žešći duhan a slabije gorivosti i teka. N. p. ovčiji djubar podupire nečuvano razvitak, lišće biva veliko, mehko, al šta koristi, kad takovo lišće teško gori, prska, a za gorenja smrdi po izgorini od dlake.

Najbolje uspijeva duhan po padorinam ili po mješancu od bilina; i zdrio govedju djubar prija izvrstno duhanu.

Konjskim djubrom dobiva se maleno lišće, koje teško gori, a pri gorenju ugljevi se.

Ljudskim izmetinam dobiva se veliko, debelo lišće, koje za gorenja dosta jako, i rabi se ponajviše za omatanje smotaka.

Iz kušnja razabralo se je, da koli na rast, toli na gorivost duhana najbolje djeluju sumporno kisela, dušično kiselo i ugljično kisela pepelika. A na prosto rečeno najbolji je govedji djubar u kojem je primješano pepela.

U obće od duhana traži se, da je zlatno-žute boje, ugodna teka i mirisa, i da gori jednako i podpuno, a da ostavlja bijeli pepeo.

Po Nessleru najtanje lišće dobiva se, ako se djubri kuhinskom soli ili stajskim gnojem, ali kuhinskom soli podjubreno gori teško i crnim pepelom, a stajskim gnjom gori lahko, jednako i bijela je pepela. I samim pepelom (lugom) djubreno dobiva se veliko lišće slabe gorivosti. Od djubra dakle zavisi i boja, i veličina lišća, i tek, i miris i gorivost duhana.

(Sliedi).

Nešto o mjerenju žitija i sočiva.

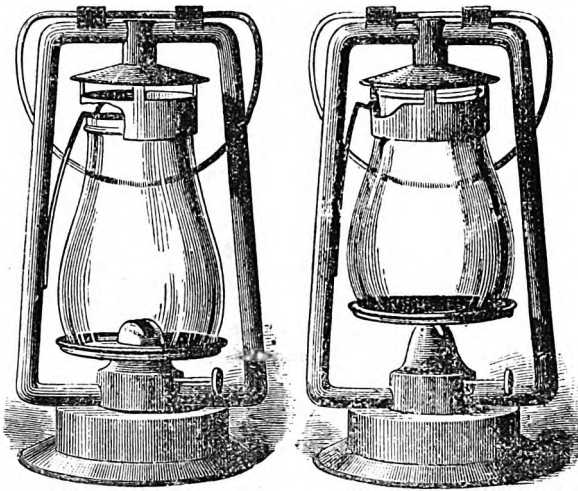
Mjeriti se mogu žitija i sočiva po težini ili po objemu. Da se izbjegne svakoj netočnosti na štetu ma čiju, preporučuje se mjerenje po težini. Nu, češće brzina zahtjeva mjerenje na prokušanom mjernom posudju, kao n. pr. na hektolitar i njegove česti. Da vidimo kakovo treba da bude mjereno posudje.

Kad se siplje u posudu pšenica, raž, pasulj itd., pošto je zrnje pakruglasto ili jajasto, svrstu se tako da u sredini posude najmanje neispunjena prostora ostaje, dočim se zrnje kao sveže.

Pokraj stiena naproti to nebiva, tu neispunjena prostora ostaje veće nego u sredini posude. Što su veće stiene, surazmjerno je veći i neispunjeni prostor. Kod uglaste ili bridnjaste i kusočunjaste posude, ukupna površina nutarnjih stiena iznaša veće nego kod jednake valjkaste. Posuda koja bi na mjesto valjkaste, bila uglasta ili kusočunjasta, manje bi sjegurno sadržala žita ili sočiva od valjkaste, premda s re-

dom napunjene jamile bi isto. Nije dakle bez razloga ako je mjereno posudje, propisano za žita i sočiva, valjkastoga oblika. Posudje kusočunjasto koje se je prije rabilo kao polustar kvarta, varčak itd., čim je bilo užje prema otvoru veće je imalo stiene i širijega bilo dna, a tim bi postalo nespretno, i nebi se našle skoro nikada dvie slične i jednake posude. Od dvie valjkaste posude, koje napunjene s vodom jednako jame, a različite su visine, ona koja je višja, ima manje dno a veće stiene, prema drugoj niojoj. Širja će posuda dakle, ako nije posve nizoka, sadržati veće od višje, pri čemu uplivaju nutarnje stiene. Ova različenost u sadržini nadoknadjuje se donekle većim pritiskom od ozgor u višjoj posudi, ali samo donekle. — Lahko je uviditi dakle, da mjereno posudje, ako će odgovarati svojoj svrhi, mora biti slično, u podobi valjaka, i po mogućnosti jednake širine i visine. Koliko uplivaju nutarnje stiene posude, to ćeš uviditi najbolje ako pripomjeriš zadatu količinu prosa sve to manjom mjerom. Izmeri n. p. 5 kockastih metara prosa na stogu, pa pripomjeri sa hektolitrom napuniv ga 50 puta, naći ćeš 512 lit. pritička, sa dekalitrom 525 lit. a sa litrom 550 lit. I oblik zrna upliva mnogo na sadržinu posude. Jajasto zrnje ostavlja između sebe manje prostora nego li kruglasto. Posuda će najveće sadržati, ako je pomjesano manje i veće zrnje ili ako je raznoliko.

Svak znade po iskustvu koliko upliva na sadržinu posude visina skoje se siplje, a to sbog pritiska usljed padanja, koji je pritisak tim veći čim se s višjega siplje. Tako iz iskustva zna svak, da ako se čim udre u punu posudu žita ili sočiva, ili s posudom udre o tleh, zrnje



Slika 14. Ručna svjetiljka.

se smjesti i raznosmjerno izpremješa, tako da ostane podukrajna. Ovakovo izpremješanje biva i kad se s visoka siplje, čim jedno zrno tješnje uz drugo dodje.

Ako se uspe mahom ili polahko, to nije takodjer sve jedno. Ovaj je upliv veći kod žitija i sočiva jajasta oblika nego okruglasta; tako je veći kod pšenice, raži, zobi i pasulja, nego kod prosa kukuruza itd. Između sočiva najveća se razlika opaža kod leće, manja kod pasulja a najmanja kod graha; kod mekinja n. p. koje su pločaste, ovaj je upliv znamenit.

U velike naraste objam žitija i sočiva ako

se ovlaže. Ovlaženjem zapremaju veći prostor jerbo nabubre, ali u isto doba i njihova težina smanji. Tako isto narastu žitija i sočiva u objemu, ako se svruče ili ako se hitro mješaju. Jeli se povećao njihov objem usljed ovakovih uzroka, lako ćeš se osvjedočiti i izbjegnuti svakoj prevari, težeć stanoviti objem, znajući da je težina po hektolitr, za stanovita žitija i sočiva po prilici sljedeća:

zobi	kg. 47
pasulja	80
pšenice	70-82
kukuruza	65-70
prosa	68
ječma	64
graha	75-85
(pirinač) riže	80
razi	70

Ovi brojevi naravno nemogu biti nego približne točnosti, no svakako dovoljne za porabu u svakdanjem životu.

J. Š.

O neprijateljih mladih voćaka i kako da se utamane.

Najveća napast su zecovi svojim ogrizavanjem. Proti njima služi: puška, gvozđica i dobra ograda; ova potonja dapače bolje od prvih. Nu, jer rečena sredstva nisu uvijek uporbiva, moći će si voćar pomoći, ako razbaca pokraj čjepilnjaka nekoliko komada smrdljiva sira, ili raztrka nešto pasje balege. I balega pasja i sir drži zecove odalje.

Ogrizine. ako nezhvataju polovicu (u okruglu) kore, i ako nisu zastarijele mogu se liečiti. Izglade se naime ostrim nožem, pa namažu voćarskom smolom, ili privežu krpom, koju se obloži smjesom od gline, pepela i govedje balege. Ako je ogrizina velika, onda je najbolje obrezati sve do 15 centimetara nad navrtkom pa uzgojiti novu mladicu.

Poljski miševi nanašaju često velike štete ogrizavajuć žile. Najsigurnije sredstvo proti njima jeste fosfor. Nekoliko komadića jabuke ili mrkve ofosfori se, pa se baci medj voćke, miševi jedu pa poskapaju.

Nesmješe isto pomisliti i o krtici. Krtica je vrlo korisna, jer se hrani ponajviše ličinkam glistam i drugom gamadi, koja žive u zemlji i kvare žile.

Medi (grillus grillotalpa) nanašaju nevjerovatne štete. Utamanit ćeš jih tražeć leglo koje se nalazi obično ondje, gdje se njihovi podzemni hodnici previjaju. Puno ćeš jih naloviti izkopaš li jamicu pa zaspeš li u nju konjskog djubreta. Mede idu za toplinom, pa se sakupljaju u taj djubar, i tu obično nesu. Izkopaš li taj djubar naći ćeš jih puno. — Danas love se ponajviše u ocaklene lonce. Zakopa se nekoliko lonaca u zemlji, pa se ili železnom žicom ili drvom spoji srh jednoga sa drugim. Mede naprave put duž te žice ili šibe, pa dolaze do ruba i uvale se u lonac iz kog već nemogu na polje. Kad jih ima više unutra, kolju se i jedu medju sobom.

Grčica ili hruštova ličinka zna nanijeti velika kvara voćkam ogrizivajuć jim žile. Voćar će si pomoći proti toj gamadi, ako na jednom obližnjem komadiću zemlje zasije nešto

(čovječija ribica), podzemnih jezera dubokih zdenci, u rudokopih, velikih morskih dubina ili u nutrnjosti drugih životinja jest razmjerno sićušan. Ali svekoličke te životinje nose na sebi pečat tmine, bliede biele boje, okržljanje ili podpunu oskudicu vidnih ustroja. Novija istraživanja su dokabala, da pečinske faune Kranjske i Kentucky-a, sastoje iz oblika, koji pripadaju skupinam, koje skoro posve zaziru od svjetlosti.

Čitava velikoljepnost u boji i u blistavosti razvija se medju obratnicima, gdje dolazi najviše svjetlosti od sunca. U sjevernih širina boje su blijedje, promjenljive, a zimsko odielo preuzimlje najskoli i bjelinu sniega.

I morske životinje pokazuju često po dublinah razlikâ u boji. Pri površini žive ljubičaste i modre, zatim sljede sa zelenim resinami zelene životinje, sa surimi i rmenim resinami slično bojadisane životinje. Crvena zraka prodire najdublje (i preko 300 metara); ali u njezinoj svjetlosti je živinski život već mnogo slabiji i pokazuje u tom sličnosti sa nekim lučbenim

postupci, koji u njoj takodjer slabije uspijevaju ili sasvim prestanu. Po pravilu nalazimo biele životinje i na malenoj dublini.

Oskudica svjetlosti u velikih dubina i tim prouzrokovano izključenje rastlinstva onemogućuje život biljoždernih životinja u većih dubina.

Buduć da životinje udišu kisik iz vazduha ili onaj što ga je voda usrkнула, tako se one razlučuju u dva velika odjela: u životinje koje dišu u vazduhu, i one koje dišu u vodi. Tkanja životinja, koje dišu u vodi promjene se brzo vanka vode, jer se suše nastavšimi izparivanjem i postanu nepristupnim ustrojim kapljevina. Samo gdje se škrge čvrsto ustrojene i dobro obranjene, a površine tiela se pretvara u tvrde kore, kao kod rakâ i istonožaca, mogu životinje da uztraju i vanka vode, te da sprovode dapače vodozeman život. Pošto kod povodnih životinja tvarina tjelesna ima od prilike istu odnosu težinu, kao voda ili postaje često i lakša pomoću osobitih hidrostatičnih sprava, a odpor vode je jednovit; tako su ustroji kretanja veoma jednostavni. Takodjer, rad lakoće hrane i

mehkoće ustrojstva, koja zato služe, slabo su razvijena ustrojstva za hvatanje i žvakanje. — Gdje ima oklobinskih tvorba, služe manje kretanju, nego li vanjskoj obrani, nalaze se s toga češće kod stalnih i gmižućih oblika, nego li kod slobodno plovućih. Povodne životinje su dakle naravno najniži živinski oblici, a gdje u obsegu kojekakvoga višega reda ima vodenih i kopnenih životinja, započimlje niz sa vodenim životinjama, a zaključuje se dvoježivnim ili kopnenim životinjama.

Promjenljiva je kolikoća topline, svjetlosti, vazduha i vlage u različitim doba, dana i godine. Trajuće zlo vrijeme od štetna je upliva na hranu, razplodjivanje i leženje, prouzrokuje kužne bolesti i prisiljuje životinje na izseljivanje. — Razlika godišnjih doba ravna kretanjem selećih se životinja i očituje se u težnji k mjenjanju navlaš gdje godišnje dobe pokazuju znamenite razlike. Govori se dakle s odlikami godišnjih doba (ljetno i zimsko odielo). Akoprem manjom odredjenošću niesu neobične ni u samih obratničkih predjelih.

ločike (salate) na čije slatke žile lakome su grčice. Tamo se sakupljaju grčice, a gospodar prekopa često taj komadićek zemlje i tamani jih. Krčice su svakako najuspješnije sredstvo protiv grčica.

Kljunak (*cureulio oblongus*) zna počiniti na naših voćka silna kvara. Najlaglje se tamani, ako se za rosna jutra otrese dotična voćka u hvatač; jer poodpada puno gusjena i kukacâ koji se pak izgnječe ili na drugi način utamane.

Gospodar dužan je sve čistiti što ga može sjećati na gamad; neostaviti suha, zavijena lista, niti pukotina, kori, a da neprućačka ili da neizgnječi, jer su to mjesta gdje se gamad najradje ognjezi.

Osobitom pomnjom neka gospodar tamani gusjene jabušna moljca (*tinea pomella*) i ridjaka (*Papilio polychloros*). Ove se pojavljuju oko Ivanje u velikom broju. Tamane se najlaglje u jutro, kad su na okupu. (Šliedi).

PLITKO ORANJE.

U drugom članku navedena je korist plitke i duboke orbe, i razlika izmedj jedne i druge. Sad nam je viditi, kad se izvadja iz kojih razloga i kako se izvadja plitka orba. U svim onim slučajevim gdje okolnosti nedopuštaju da se duboko ore, ili gdje je zdravica takova, da se obzirom na nju, e da se nepokvari mekota, nesmje duboko orati, ore se plitko.

Imali se za primjer tanku mekotu, od samo nekoliko centimetara, a zdravicu neplodnu gnjilu, ili jalovi piesak, a nuzto samo toliko djubra da dotiče jedva za onu tanku mekotu, onda mora se plitko orati, jer tu stalo, da se uzdrži u snazi i naokup ono malo mekote što se ima.

Ore li se u takovu slučaju duboko pomješat će neplodna glina, ili jalovi piesak sa ono mekote, pa oboje jalovo, jer nekoristi da je mekota duboka, ako u isto doba nema u sebi hranivosti za bilje, koje će se na njoj gojiti.

Popravi li se mekota progorinom, ili kredo, ili pieskom, ili laporom, nesmje se ni u takovu slučaju duboko orati.

Ovakav popravak djeluje izvrstno za tanki sloj mekote; zahvati li se duboko, tada, jer je podijeljen na velikoj površini, ostane bezuspješan. Samo onda smiede se duboko orati, kad će se preduzeti popravak, naime, kad će se navesti lapora, krede, ili sta slična, u svakom protivnom slučaju valja vavjek plitko orati.

Na nekim lahkim zemljam, osobito kad su naplavne naravi, ima na neku stanovitu dubinu tanki, a tvrdi sloj jal gline, jal posvema raztrošena dolomitskog vapna. Za ovakav slučaj mora se orati plitko, t. j. samo do sloja, nipošto sloj taj izorati, jer izpod njega leži pjesak, u kojem bi oticale hranive tvari kao u bezdan; pa mekota, koja je inače bila plodna, postala bi posvema jalova. Neobstojili nijedna od navedenih okolnosti, da nam priče duboku vrbu, onda se ona može preduzeti, ali to mora da bude posvema postepeno i vrlo obzirno.

Pametni i razboriti gospodar prije neg prodje iz plitke na duboku vrbu, mora da zna: a) koje će mi koristi dati zdravica, kad ju pomješam mekotom? Mora dakle da znade ne samo za sastavine zdravice, koju će pomješati mekotom, već takodjer i njezino fizično djelovanje na mekotu; b) koje će mi promjene nastat u zdravici usljed tog mješanja? Dakle mora da znade, dali će se tim mješanjem poboljšati ili povećati mane mekote, dali će ona biti čvršća ili raklija; c) ima li on toliko djubra, da bude mogao podjubit. Dostatno taj deblji sloj zemlje, kojeg je usljed duboke orbe dobio?

Kako se iz svega vidi plitka orba dobra je samo za stanovite slučajeve. Ali tko kani preći na duboku orbu mora da se dobro upozna sa naravi zdravice, i da prouči sve njezine osobine, te da doznade točno za sve promjene, koje će se sbiti u mekoti.

Žašto vino gubi boju (mastilo).

Prof. O. Ottavi koji se je dugo bavio o tom, navadja sljedeće stvari, kao glavne uzrocnike dekoloracije:

1. Pr. često sumporanje vina.
2. Obilna uporaba vapnenog sumporana. Ako se trga prezdrilo groždje.
4. Nečisto posudje.
5. Ako se drži predugo vino na dropu.
6. Ako ne vrši mast na dropu, već kao o tok za sebe.

Odnosno navedenome zapriečit će se dekoloriziranje, ako se bude odklonilo štetno djelovanje navedenih uzročnika t. j.:

1. Ako se nebude često i obilno sumporilo, i ako se nebude obilno upotrebljavao vapneni sumporan.

2. Ako se nebude trgalo nit nezdrielo, nit prezdrilo, već u pravom zemanu.

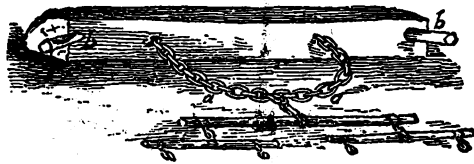
3. Ako se nebude držalo vino na dropu, za 20 i čak 40 dana, i ako se i posudje i konoba ludu držale čisti, i ako se bude uvelo zatvoreno vrienje.

Danas trgovina netraži od naših vinâ, nego da su crna i zdrava, al osobito crna. Vinogradari i vinari, u pamet!

SVASTICE.

Proti ubodu od pčela i osa preporučuju se svakovrstna sredstva, i reć bi do danas sva bezuspješno. A tko se neboji takvog ujedca. — Poznam lično osobu, koja je s 5 ujedâ 8 danâ ležala u krevetu, a puna 3 dana nije mogla ništa viditi, jer otek i oči zakopao. Iz dugog iskustva kao najuspješnije sredstvo mogu preporučiti kuhinjsku sol. Jeli te ubola pčela, osak stršaci ili šta slična, uzmi malo kuhinjske soli ovlaži ju vodom, pa ovij na ubod, a ono će odmah nestati boli i neće se nasest oteklina.

Da ti nepoopada kosa. Kod nekih zbog bolesti, kod drugih sbog neuredna življenja, kod trećih po baštinstvu, a kod mnogih neznadu ni sami zašto počme odpadati kosa, pa na brzo celav, ka celav. Električka svjetiljka na vrh glave. Mladjim to nije zaništa drago, a starijim zanoveta, jer zebe glava. A sve pomade, sa svim mirisim nekoriste poništa. — Takovo sigurno sredstvo, da ti kosa neodpada možeš si sam kod kuće prirediti. Ukugaj $\frac{1}{4}$ kilograma suhe, smrvljene hrastove kore, ili 36 grama šiske u $\frac{1}{4}$ litre vode lišnice. Neka ti kuha za $\frac{1}{2}$ ure. — Onda prociedi kroz gustu krpû, a još bolje kroz



Slika 15. Sprava za povaljivanje kukuruznih stabaljka.

bugaču artiju, pa ukropinom (procjedinom) što dobiješ izperi svake večeri prije neg ćeš leći svoju glavu (kose). To izpiranje mora da je takovo, da ti ukropina dodje u doticaj sa kožom. U jutro izpleti se i natari glavu ili maslinovim ili bajanovim uljem. — Ovo se radi u vruće doba godine i to za šest mjeseci zasebice. Pa tada kosa čvrsta na koži, kao hrast na zemlji.

Da ti jaja ostanu zdrava preko korizme pa do vazma (uskrsa). Umoči jih za uru vremena u raztopinu od 1 litre vode $\frac{1}{8}$ litre vinovice i 50 grama salicilne kiseline, pa onda jih zakopaj u mekinje ili pliev. Ostat će zdrava za više mjeseci.

Prokad za sobe bolestnih. U sobâ u kojih bolestnici odavno ležu, ima svakovrstne nezdrave i kužljeve izparine. Gazdarioa je dužna i rad svojeg i rad bolestnikova zdravlja sobu češće razkužiti. — Kao najbolje i najuspješnije razkužilo preporuča se samljena kava. — Pospi pregrštaj kave na žeravu, pa češ odmah sobu razkužiti, a osiat će po tom ugodan miris.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Ručna svjetiljka vidi sliku 14 na strani 18. Kod nas još su u običaju stari nespretni fenjeri, koji lahko da se svaki čas ugase, a i kad najbolje svijete, vidi se malo. Nuz to troše puno ulja. — Fenjeri kakovo naša slika predstavlja, gore na petroleum; imadu staklenu ciev, uz pristoj, da se uzmogne lako upaliti. Kad se ima užeci svjetiljka pritisne želizna šibka (ona koja je pričvršćena o držak i pokrov) o držak, pa se krov ciev i podstav uzdigne, a onda se prižeže ozdol. Sve to tumači jasno naša desna slika. Kad se spusti željezna šibka, onda se sve povrti opet u svojem naravnom položaju. Ona svjetiljke su vahoma jeftine, a preporučuju se osobito za štaje, konobe, slamnike i sjeništa, jer kako rekosmo, izim što svjetle izvrstno, nije lahko da se vatra pojavi.

Sprava za povaljivanje kukuruznih stabaljka. Kad se je pobralo kukuruzno klipje, onda je od velike zanoveti počuvati ili posjeći stabaljke. Amerikanci, koji su u svačem, dosad bar najpraktičniji ljudi, koji u svačem gledaju da prište i vremena i truda, razâ povaljivanje kukuruzni stabaljka spravu, kakovu nam naša slika 15 na strani 19 predstavlja. Takova sprava jeste komad lukove ili hrastove grede 4 metra duga, ima s jedne i s druge strane po jedan kolac zasadien, kako je to našoj slici sa b označeno. Lanac a dug je 60 centimetara, a pričvršćen je uprav na prvoj i drugoj trećini grede. Za ovaj lanac pričvrsti se zaprega, koju vuče jedan ili dva konja. Naša slika kaže za dva konja. Greda hvata tri reda s puta i povaljuje sve vlatje, koje se onda kupi i privežnje u snoplje.

Jasle za slamu kaže nam naša slika 16 na strani 20. Sastoji iz četiri odjeljenja od $2\frac{1}{2}$ metra svaki. Stupovi su visoki $4\frac{1}{2}$ metra, a njihova je debljina 15 centimetara u prorezu. Širina jaslâ jeste 2 metra. Gori pribivene su čvrstim čavli sve naokolo liestve. — Isto tako čvrste liestve pribite su pri zemlji, te spajaju stupove. Po prilici $\frac{1}{4}$ metra nad zemljom pribit je jedan red liestva, a 40 centimetara nad ovim drugi red. Stvar je udesena tako, da blago s jedne i s druge strane može da dopre glavom do polovice. Dolnji red, naime izmedju zemlje i prvih liestvâ služi za ovce, a gornji red, naime izmedju donjih i srednji liestvâ služi za govoda. Naslože slama, pa ju blago postepeno jede. Nerazbacava se slama, nije ju potreba podastirati blagu, a ovakove jaslâ može si svatko na kući sagraditi.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Mora da je sve izorano. Siju se jare žitarice, sočivnice, djeteline, sadi se krumpir i čičoka. U studenijim predjelim, gdje je još prestudeno i prevlažno, a gdje kašnje na jednoć udari suša, valja biti veoma oprezni, da se sve poljske radnje na brzo, dobro i u pravo vrijeme izvedu. Gdje nema dosta prolietne vlage valja se okaniti sisanju djetelina u prolieću, jer jim se za prvog razvitka hoće puno vlage; u takovu slučaju radje jih je sijati jeseni. Izrezane komade krumpira valja oblužiti proti gnjiloći. Od 24 vrsti prokušana krumpira, za lahka zemljišta, a suho podneblje odgovara (uspjeva) najbolje Ruževac (Early Rose), pa okrugli modri i kiffel. Pri izvadjanju poljskih radnja, imaj vavjek predočima izjednačivanje zemljišta, a nastoj po svaki način da iztrjebiš korov (drač, trave). Ako je moguće sij i sadi u redove prišediti češ i sjemena i vremena, a imat češ više prihoda.

U povrtnjaku. Posla obieručke. Sij s reda sve povrtline, dokle grašak, ločiku, kupus, korabu, rajčice (patlican) rotkvice i sve druge. Sjetvu povrća za presad obavi ili u graste, ili na zaklonjenu mjestu, u pokrij takovo mjesto ili prućem ili granjem ili mrežinom, da ti ga ptice nepozoblju. Zemljište na koje češ presadivati ili na koje siješ izkopaj duboko, da se dobro izpremješa i izmrvi, pa ga obilno podjubi dobrim mješancem. U grastam sij takodjer dinje, krastavce, a koncem mjeseca možeš sijati pasulj (na jugu). Priredi sparožiste, izgadi jagodište. Izkopaj povrće koje si bio zakopao da obieli.

U cvietnjaku Izklastriti je živice i dugovječno cvieće, sadi ih u lonce presade, razkriti je ovito ili zaklonjeno. Čuvati je niže cvieće od sunca, jer ga ubija, zračiti je kljajista i serre. Presadjuju se papučiće, pepeljuge, zasađuju se mlazi i šibice uresnog drveća. Siju se zvjezdani, nizalice, klinčići, perjanice, šeboji. — Sade se gomolje giurgjica.

U vinogradu. U studenijim predjelim navadja se još sadnja novih vinograda, i reže se lozje. Prave se potopljenice i povaljenice. Sadi se ključice za korenjake. Navrću se loze. Za rezidbe kolči se i privežuje lucnje (matrake). Pručee koje preostane od rezitbe ili ide za gorivo ili se izsječka na male komade pa zakopa u dnu vinograda, da pregnije. Djubar od pruča je izvrstan za lozu. Pregledaj u isto doba, pa i popravi gomile, ili ograda, priredi odtok za vodu.

U voćnjaku. Zeman je klaštrenju i čišeću. Čisti gusinja gnjezda i suhorinu, a klaštri samo toliko, koliko zahtjeva oblik voća. Ono premnogo klaštrenje nevalja; nevalja osobito gdje sa zemljišta slaba, jer stablo nemože da dobije toliko hrane da nadoknadi gubitak nanešen klaštrenjem. Navrći sreda, i to ili na razciep (kalamanje) ili spajanjem. Za mladje voćke bolje je spajanje, jer se kašnje niti nepo-

zna zaraslina. Bajame, kajsije, breskve i praskve primaju se bolje na oko, stoga pričekaj do svibnja.

U podrumu. Zeman je drugom pretakanju. Odaberi za tu svrhu tih, vedri dan, al nemoj puno oklievat, jer prolietnom vrućinom, lahko da ti se nagne vino. — Za vrelica, tezljivost i sluzavost vavjek su na vratih. Pretoči u čisti i dobro osumporeni sud.

U pčelnjaku. Na jugu imaju pčele najobilniju pašu: naime ruzmarin i bajame; oboje vrsti zaodievane su cvietom. Pazi da jih studen ili hrdjavo vrieme neprevrati, stoga, a to osobito u studenjim predjelima, dok se opazi da prieti hrdjavo vrieme, valja zatvoriti izlaz i prisiliti tako pčele, da ostanu kod kuće. Sad se spajaju rojevi.

Gospodarske Viesti.

Kroz veljaču izvezlo se je iz Dalmacije što za Trst, što za Italiju oko 20,000 hektolitara ulja.

Prošastog mjeseca izvezlo se je što u Njemačku, što u Francusku oko 14,000 hektolitara vina.

Tekuće godine usljed ministarske dozvole moći će se uvesti u Dalmaciju prosto od carine 37,500 metričkih centih (1 m. C. = 100 kilograma) kukuruza, i 7500 M. C. pšenice i proje.

U Bosni i Hercegovini dozvoljena je goitba duhana u sljedećim kotarima. Bosna: kotar 1. Srebrenica izim mjesta Liešće. 2. Vlase-nica. 3. Zvornik izim mjesta Setić, Turški i Kozluk. 4. Banjaluka. 5. Bos-Gradiška. 6. Oras-hovo. 7. Kostajnica. 8. Novom. 9. Dubica. 10. Prjedor. 11. Foča. A u Hercegovini u kotarima: 1. Mostar. 2. Ljubuški. 3. Stolac. 4. Ljubinje. 5. Trebinje. Duhane mora se gojiti barem na 40 četvornih metara prostora, valja tražiti za to dozvolu, te platiti za istu 1 flor, i još 12 novč. po četv. metru.

Ovih dana razprodaje se u šumi Golubinsko brašće u ženičkom kotaru u Bosni 5007 stabala za 30,163 forinta. U jednoj drugoj šumi zvanoj Sairova koza u kotaru Krupskom blizu Hrvatske medje ima drugih 3500 stabala, koji se prodavaju za 17,448 forintih i 30 novčica.

I lietos dozvalo je Namjestništvo tri talijanska kosioca, da klastre masline oko Raba, Zadra, Staroga, Trogira, Starigrada, Makarske, Korčule, Blata, Dubrovnika i Kotora.

Naša vina, kako razabiremo nemogu da nadju odtoka u Indiji, jer neodgovaraju ukusu tamošnjih stanovnika.

Filoksera u Štajerskoj napreduje oriaškim korakom. Godine 1880 bilo je okuženo samo 17 hektara vinograda, a koncem 1883 godine ailo je 376 1/2 hektara.

Ugarsko ministarstvo razprodaje milijun lozovih korenjaka prostih od filoksera, i to po 8 do 14 fiorina hiljadu.

U Francuskoj svake nedjelje kroz veljaču i ožujak uče se težaci navrećanju loze.

Potvrđen je pravilnik „Učiteljske zadruge za učionske kotare Šibenik i Knin,“ te se je isto društvo dne 26 p. m. zakonito konstituiralo.

Hrvatska neće prisustvovati na Magjarskoj izložbi, koja će se obdržavati 1885 god. u Budimpešti, velimo Hrvatska, jer glavni obrtnici, trgovci i zanatlije neće poslati tamo svojih proizvoda, da osujete magjarsku konkurenciju, koja jih usljed protekcionizma sve više duši.

U Petrogradu obdržavat će se od 17 do 28 svibnja t. g. međunarodna vrtlarska izložba i botanički kongres.

Prof. Degruilly iz Montpelliera, počeo je uz suradništvo gg. Vialla, Lichtenstein, Planchon, Pulliat, Foex, Champin itd. izdavati novi list imenom „Progrès Agricole et Viticole.“

U Londonu obdržavat će se tekom ovog mjeseca velika izložba živeža i pića.

U Hrvatskoj sa Slavonijom i Krajinom ima svega 74,008 hektara vinograda, koji rode po prično po hektaru 15 do 24 hektolitara. — U mastu pobere se svega u jamatvi oko 1,610,553 hektolitara masti.

U Francuskoj sva umjetna vina plaćat će carinu, kao alkohol; tako bar glasi naredba glavnog opravateljstva carinara. U Rusiji zabranjen je uvoz korenjaka i ključeca od loze, djubra, zemlje i još nekih tvari.

Po naredbi magjarskoga ministarstva za bogostovlje imaju se uvesti niže obrtne škole u svim onim mjestim gdje se prikaže barem 30 naučnika.

Do konca listopada god. 1883 uvezlo se je u Njemačku državu do 468,827 hektolitara raznovrstna vina, a izvezlo se je samo 150,576 hektolitara.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

16. *Pojavila mi se bolest u stoki. Kad odo-remo poskapalo bravče, nadjemo slezenu nalivenu krvi. Spočetka mislismo, da proiztiče od vode sa blatave lokve, ali i nenapajajuć blago na onoj lokvi isto poskapa. Ovu bolest nismo prije poznavali. Odkud proiztiče? koja je bolest? Kako se lieči?*

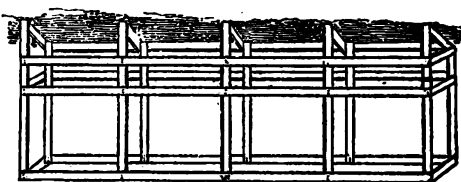
S. M. — Murter.

Vaše ovce boluju i poskapaju od krvne bolesti, ognja ili ovčijeg poganca. Odkud bolest i kako se lieči imate potanko upisano u člančih „O Pogancu“ i to u brojevima 17 i 18 „Gospod. Poučnika od god. 1882.

17. *Kakovo je to crno sieno i kako se priredjuje?*

H. T. u G. — Bosna.

Crno sieno jeste obično sieno, koje se priredjuje na sljedeći način: Obično livadno sieno,



Slika 16. Jazle za slamu.

za liepa vremena posušilo bi se posvema u 2 ili 3 dana. Kad je ono za 2/3 suho naslaže se na kup u šupi, tezi ili osjeku, pa se dobro tiska da bude posvema sabito. Usljed vlage, koje još u sieniu, nastaje vrienje, pa se razvija toplina, toliko put tako velika, da može da bukne plamen ili, da se sieno posvema pougljeni. Takovi kupovi imaju do 6 metara promjera, a visoki su 4 do 5 metara. U 6 ili 8 dana, kad je stog pravilno sabit prestane vrienje, a crno sieno gotovo je za 6 nedjelja. — Onda se reže i daje blagu da jede. Za slučaj, ako se nije dobro tiskalo, sva mjesta slabo sabita pregnjiju, a ta gnjiloća može, da se i dalje razprostire. Zove se crno sieno, jer usljed topline, koja se razvije za vrienja zadobije mrko-suru boju. Da crno sieno dobro izpane hoće se osobite vještine. Ovaj način priredjivanja sjena, rabi se samo u prevlažnim predjelima, gdje zakrene kiša prije neg se je sjeno posvema posušilo.

18. *Imam gajić, jal da bolje rečem zemljište zarasćeno šikorjem i grmljem. Jeli bi mogao zapaliti, da sve pretvorim u pepeo? Bili štetovala zemlja? Kako da to izvedem, bez da se vatra dalje razprostire?*

V. K. u L. — Pazin.

U stara vremena obostojao je takav običaj, al dan današnji nebi vam ga mogao nitko preporučiti. Prije svega, da izvedete takav posao morali bi zatražiti dozvolu od političke vlasti, a tu bi vrlo teško izposlovali. Žatim morali bi osamiti vaš gaj barem pojansom od 50 metara širine, i to sve naokolo; a do potrebe i jarugu sve naokolo izkopati. Takova radnja mogla bi

se preporučiti jedino na napre vlažnoj gnjiloći. Vaša zemlja takova nije. Vi bi takovom radnjom najpre financijski štetovali, a za tim izgorile bi sve ustrojne hranive tvari, koje se nalaze u zemlji, pa bi vam zemlja ostala jalova i mršava, da za dugo vremena, nebi nit travica na njoj porasla. Mi bi vam savjetovali, da u zimsko doba, kad je ručna radnja jeftina, dade sasjeci i izkrčiti taj gajić. Ono što se dade prodati kao drvo za gorivo prodati, a ono što ostane složiti na kupove pa zapaliti, da se pretvori u pepeo. Ovim pepelom u kojim ima puno rudnih soli možete podjubitri isto zemljište ili kuhati iz njega pepeliku. Nećete nit tako, a vi ako ima u blizini vapnenca kamena sagra-dite vapnenicu i pecite kamenje u vapno. Al zapaliti gaj nipošto.

B. Nova pitanja.

19. *Želim dojdueg mjeseca, na priredjenu zemljištu sa kog je šuma izkrčena, zasaditi vinograd ključicam. Srazloga što ću morat često do roda okopavati vinograd, a bez ikakove koristi, e da mi se barem donekle trud naplati, smiem li medju redovim gojiti prve godine ružić krumpir, a druge godine kupus?*

M. Š. u H. (Petrinja).

20. *U broju 19 „Gosp. Poučnika“ od god. 1883 ima slika uljenog tiska. Molim vas obavještite me, koliko se hektolitara maslina tiesta ili maslina može s jednog puta iztiskati, i koliko tra-je jedno tiskanje?*

K. P. D. u N. (Kaštela).

21. *Mogu li poboljšati vino sa glycerinom? Kako se to obavlja?*

N. F. u P. (Pelješac).

22. *Želim se usavršiti u kemiji bar u toliko, da uzmognem razpoznati počela i slučevine znamenite u poljodielstvu, obrtu, te u životu bilina i životinja, a k tomu dakako razumjevati i odnosne funkcije. Kemičkih počela i proizvoda mogu dobiti od liekarnika i mirodijara. Tomu doskočila bi mi kakova knjiga napisana ili navlaš za samouke, ili za prireditelje kemičkih proizvoda. — Imali se takova knjiga na hrvatskom, taljanskom ili njemačkom jeziku?*

J. V. u K. (Istra).

23. *Imadem „trešnju,“ svakog prolieća cvieta, da bolje nit pomisliti neda, odmah po tom odpa-da sve t. j. nestane: vienčića, čaške, prašnika i pjestica, a razumjeva se da nema onda ni ploda. Što bi uradio proti tomu?*

M. B. u U. (Hrvatska).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbju do konca godine 1884.

P. n. gosp. Barić O. S. — Halper pl. V. — Šimunović M. — Orlić F. — Jurić J. Pavlović S. pr. bis. — Damjanović O. J. — Vuletić V. — Franetović O. D. — Tail-sbauer N. — Vežić N. Samardžić M. — Bronić O. J. — Či-keš J. — Vlaković L. — Občina - Sinj.

Smirili su predbrojbju godine 1883.

P. n. gosp. Belamarić O. M. — Delfin J. — Občina - Zlarin.

— Slav. Kašt. polj. društvo — Su ovih 75 novč. mirna je predbrojbja do konca ožujka t. g.

— Gosp. Burger J. — Broj 3 odposlan.

— Gosp. T. K. P. — Pošta nam je povraćala brojeve gosp. G. Liepa li reda!

— Gosp. I. K. Novak — Broj 2 odposlan je. Srdačan odzdrav!

— Gosp. Samardžić M. — Primilj smo. Srdačan odzdrav!

— Gosp. Fabianić A. — Odposlali smo odmah broj 2. Blažene pošte!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Člitch računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalatelj: **PETAR L. BLANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Ožujka 1884.

Metereologična opažanja.

Već smo jednoć natukli, da bi dobro bilo,
kad bi se vodila metereologična opažanja,
po svim kotarim, i naveli smo i ako u kratko
koristi, koje bi odtud proiztekla za gospodarstvo.

Sad nam je navesti, kako se imaju voditi
meteorologična opažanja, e da se točnost do-
znadu naši klimatički odnošaji.

Atmosfera (vazduh) koja ukružuje našu
zemlju, djelovanjem topline i vlage, podvržena
je raznim promjenama. Osobita upliva ima to-
plina na atmosferski zrak, jer usljed različite
topline, u različitim slojevih, nastane kretanje
zraka, a odtud vjetrovi; a po ovom svi drugi
pojavi sve druge promjene u atmosferi.

Ustjed toga pravi metereolog morao bi
poznati:

1. Sva kemička i fizična svojstva atmosfere.
2. Zračne struje.
3. Pojave usljed vodenih para u vazduhu.
4. Pritisak zraka.
5. Odnosaje izmedju zračne i zemljane
topline.

6. Električne pojave.
7. Pojave svjetlosti.
8. Orudje metereologičko.

Nu, ovo sve zahtjevati od gospodara neide,
niti se smiede; kako što je suviše da znade,
da se *isobare* zovu one crte, koje spajaju mje-
sta jednaka barometrička pritiska, ili da su
isotherme crte, koje spajaju mjesta jednake go-
dišnje topline, *isohyere* jednake lietne, *isochy-*

mene jednake zimske, a *isomene* crte, koje spa-
jaju mjesta jednake srednje mjesečne topline;
ovo je, kako rekosmo, sve suviše.

Od gospodara smje se zahtjevati, da na
temelju jednostavnih meteoreologičkih opažanja,
bnde doznao mjestnu klimu; i da na temelju
tih istih opažanja bude mogao matematičkom
sigurnošću prognosticirati (prorēci) vrijeme;
pa napram vremenu, udesiti svoje poljske i
gospodarske radnje, riečju, udesiti svoj sustav
gospodarenja. Gospodaru je po tom dosta:

1. Da bilježi dnevnu toplinu.
2. Da bilježi množinu kiše koja pada i
i eventualno rosu.
3. Smjer i snagu vjetra.
4. Oblake.
5. Da bilježi oluje, nevere, krupe, slane,
sniegeve, i slične neobične nepogode.

A ako mu se baš nili, neka vodi i ba-
rometrička opažanja, nu čva mu nisu absolutno
potrjebita.

Rabi se obično Celsiusov ili centesimal
termometar, naime onaj termometar, koji je
razdieljen na 100 djelova. Ovakav termometar
rabi se, kad se vode opažanja tri puta na dan
t. j. u 7 sati u jutro, na 2 ure poslje podne
i u 7 sati u večer.

U ovakom slučaju sbroji se sva tri broja,
razdieli se kroz tri, te se dobije srednja toplina
dana. Koncem mjeseca sbroje se sve srednje
topline dana, razdieli se kroz broj dana u
mjesecu, i dobije se srednja toplina dana u
mjesecu. Oni koji bilježe samo jedan put na
dan i to obično podvečer, rabe tako zvani *ma-*

ximum-minimum termometar t. j. takav termo-
metar, koji označuje najvišu i najnižu toplinu
dana, sbroje te dvije topline, razdieli kroz dva,
pa dobiju srednju toplinu dana.

Množina kiše, koja pada, doznade se na
sljedeći način. Napravi se obična pirja, uprav
od 1 četvornog decimetra, pa se uvede u li-
menu posudu čija površina jeste isto tako 1
četvorni decimetar; kad je poslje kiše izmjeri
se voda ili na centimetre ili na litre, pomnoži
se su 100 i doznade se koliko je vode palo
na svaki četvorni metar. Ovu posudu zasadi se
na kolac, na posve otvorenu mjestu, da vjetar
nezalića vodom. I termometar mora da je po-
ložen na takovu mjestu gdje nigda sunce ne-
tuče, a gdje zrak prosto prolazi; a nuz to da
je barem 5 metara nad zemljom, a najmanje
10 metara od obližnjeg zida, kojeg sunce grije.

Rosu bilježi se po tom kako se opaža, sa
riečmi: „nikakova,“ „slaba,“ „jaka“ i „obilna.“

Za vjetrove napravi se križ, kojem se svaki
kraj označi sa jednim slovom, naime N, S, E,
O. Položi se vodoravno, na posve otvorenu
mjestu, a to pomoću magnetičke igle, tako da
N., koji označuje sjever, gleda upravo na sje-
ver. Tu se učvrsti, pa se na sredini zasadi
barjak, koji se snagom vjetra kreće i označuje
smjer vjetra. Kaže li barjak na N, to je sjever,
kaže li na O, to je na zapad, kaže li n. pr.
izmed N i O, to se onda bilježi NO, a znači
sjevero-zapad. Kaže li na primjer izmedj E. i
S. ali je bliže E nego S, to se onda bilježi
E S E, a znači iztočnjak jugo-iztočnjak. Snagu
pak vjetra, označi se po prilici na oko.

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Slijedi vidi broj 5).

Jasno je, da *podneblje* kao skupni izraz
uticaja dahokruga i imponderabilia (netežljivih,
kao svjetlosti, topline) neostaje bez djelatnosti
na životinje. Ta je djelatnost tako znamenita,
da obzirom na promjenu podnebnih odlika, i
obzirom na razprostiranje, razlikujemo; stožer-
ne i obratnične, sjeverne i južne oblike, u ko-
jih se podneblja ogledaju. Mi možemo već sada
po jednakom živinskom stanovništvu dvajuh
predjela, da sudimo na podnebene istovaljanice
(ekvivalente). Ali obrnut zaključak, nije dopu-
šten, jer na istih sutopličnicama nevidimo vazda
ritmično opetovanje jednakih i suglasnih oblika,
dali mnogokrat razlikâ u kontrastih, koji se če-
sto veoma razilaze. Tako se sudaraju okosto-
žerne životinje sjeverne polutke u sve tri stra-
ne svijeta, razilaze se u umjerenih i stonočnih
krajevih, i dolaze do najvećeg broja različitih
oblika pod jednakom južnom širinom.

Da se dublje prodre u točno razumjevanje
zemljopisnoga razprostiranja i da se dospije do
uobičajenja empiričnih zakona, treba se obazirati
još i na druge činjenice. Prije svega na *hranu*.
Medju hranitbenimi sredstvi, stoji na najvišem
mjestu *voda*, jer je ona potrjebita, kao brza
naknada radi mnoštva uzdušnih i kapljevitih
izlučaka, koji sačinjavaju veliku čest promjene
tvari. Ako li te naknade neima, kao pri osku-
dici krute hrane, usrkavaju se ustrojne kaplje-
vine i tkanja, te se izlučuju. Zato su pustare
najoskudnije životinjam, a bezvodni krajevi,
postaju samo tada zaprekom bivstvovanja, ako
se k tomu pridružuje podpuna oskudica bilja.
Kad su suhi krajevi pokriveni travami, koje,
kao kaktusi, tustike, mlječeri i dr. koje svojom
sokovitom srčikovinom sakupljaju vodu iz vaz-
duha ili srću dubokim korjenom, lukovicami,
ili gomoljama vlagu iz tla, onda takovi rastlin-
ski vođeni izvori nadomještaju zemaljsku vodu.
Tako se uzdrže životinje Llanosa u suho doba
godine kaktusi a u južnoj Africi sajgje i diko-
braz gomolji i lukovicami; dočim kad naidješ
na bivola na pakonja (Antilope Gnus) nosoroga,
žirafu i zebra, jamačan ti je znak da se u da-
ljini od nekoliko milja zaisto treba, da nadje
voda. Malo ne sve stvari, koje su raztopljene u

vodi i soli služe kojoj god feli za hranu i za
sazidanje svojega ustrojstva. Način smjese je
odlučan već i za niža ustrojstva. Kapljevine,
koje kiselo djeluju jesu kotila za sitnozorne
biline, lužne za životinje, a srednje u omedja-
šenoj kolikoći za oboje. Polipi, koji imaju va-
pnenu oklopinu, trnokožci i mekušci erpe svoje
soli iz morske vode, koja se uzdrži u nepromje-
noj smjesi oduzimanjem solnih suvišaka. Voda
sadrži osim toga mnoge ustrojne stvari, koje se
razpadaju i služe kao hrana najnižim životinjam.
Zato nalazimo sarkodnih životinja (Polycistina
i Spongia) još u mnogom broju u morskih bez-
bilinskih dubina.

Kruta hrana dolazi dielom iz bilinskoga,
a dielom iz živinskoga carstva, no pošto ovo
nemože da postoji bez bilja tako se dokazuje
sama po sebi ovisnost viših živućih oblika od
nižih. Iz bilinskoga carstva se upotrebljuju sve
tvari, i neima nikakvih bilinskih česti, ma bile
one kolikodrugo suhe, tvrde ili otrovne, koje
nesluže hranom jednoj ili drugoj životinji. Me-
dju mnogimi životinjama i krmnima bilinami
postoji neki odnošaj, koji se i tim izrazuje, što
se istovrstni oblici kukaca u dalekih krajevih
hrane istovrstnim bilinami. (Slijedi).

koji nam nosi ovca zamieniti drugim životinjama čija bi korist bila šesterostruko veća, a koju ja vam nisam dosad spomenuo, a čije bogastvo sastoji se u perju. Neću vam govoriti o kakajki običnoj (*Somateria molissima*), koja nam daje mehko, gladko perje od kog pravimo pokrivače i uzglavnice, dali, o noju, i to, o Afrikanom. Noj jest životinja, koja ograja lasno inorodnom podneblju, a hranise travom; lasno trpi i za dugo trpi žedju, a obilno se razplodjuje — a svojim perjem naplaćuje gojitelju preobilno trud i muku. Njemu godi pjeskovita pustara, kao i bujne oranice i pašnjaci; zadovoljava se sa 1½ kilogr. hrane na dan, koja mu je dostatna za rast i umnoženje perja dočim ovcu ova kolikoća hrane služi samo za uzdržanje života. Noj odrasao daje nam na godinu do dva puta perja u vrijednosti od 150 florina. U velike ga goje umjetnim načinom u naselbina Englezkih na glavini Dobre Nade, u Argentinskoj republici, i u Saveznih Amerikanskih država. Ima jih u Algiru, i u perivoju za aklimatiziranje u Florenci. Društvo aklimatizacije u Parizu bijaše razpisalo natječaj za aklimatiziranje noja, te je kroz kratko vrijeme ciena njegovu perju počela smanjivati, jer su jih usljed pomenutog natječaja u veliko smicali.

Izkustvom dokazano je, da perje pripitomljenoga noja jeste daleko finije od divljega, i da ženka obilnije se razplodjuje. Premda ženka godimice snese od 25 do 30 jaja, na kojih leži kad ona, kad mužak (a ne kao što se je mislilo i učilo, da usljed sunčane topline izvali pile) nu dogodi se, da se digne sgnjezda jedno ili drugo prije hore, i tako jaja propadnu.

Dočim kad se umjetno goje ovomu će se doskočiti umjetnom kvočkom. Ova se sastoji od

gdje je prazno, dakle treba, da bude nestalo nečesa iz vazduha gorenjem svieće. A pošto se je svieća nakon toga utrula hoće reći, da je ostalo nečesa u žmulu u čemu nije mogla da gori svieća. Da budemo stavili na plutov čep još kakovo živinče, bilo bi nakon nekoliko vremena poginulo u onom vazduhu, što je ostao u žmulu iza ugasenja svieće; živinče bi se udušilo, stoga se taj vazduh zove *dušik* ili *gušik*, a izgorio je onaj što se zove *kisik*. Vidi se namah po uzdignutoj vodi, da je iz vazduha gorenjem svieće nestala od prilike petina kisika, dakle ima njega u vazduhu od prilike petina, a ostale četiri petine su mal da ne sve duših. Točnijim ali mučnijim pokušajim i iztraživanjim doznali su učenjaci da se u 100 diela vazduha nalazi 78.492 diela dušika a 20.627 kisika. Još ima u vazduhu mala ali stanovita kolikoća vodene pare i ugljikovine (uglične kiseline) to jest onoga plina što obilato postaje vrenjem vina, te u njemu nemogu da žive životinje niti da gori svieća a ljudi i životinje ga izbacuju odisanjem.

Dušik je plin bez boje, bez vonja i bez slasti; nemože ga se pretvoriti u kapljevitostanje, to jest da ga se učini onakvim kao što je voda. Na oko nemože da ga se razlikuje od obična vazduha. Ako stanovita kolikoća vazduha teži 1, onda ista kolikoća dušika neteži već 0.969, dakle je od prilike 3% lagli od vazduha.

Kaže se, da je dušik počelo ili *elemenat*, to jest jedna od onih stvari, koje su skrozimice iste naravi, te nemogu da se razstave nijednim sredstvom, što stoji do sada ljudem na raspoloženje. Takovi su n. pr. srebro i zlato i olovo i bakar. Tjih počela poznato je dosada okolo sedamdeset. Počela se uobće razmjerno malo nalaze o sebi; već su sružena medju sobom na različiti način i sačinjavaju tako svelike najraznoličnije stvari triju prirodnih carstva. — Svako počelo ima svoja vlastita obilježja po kojima se razlikuje od drugih počela. Kad se dva, tri ili njih više sružiti zajedno tako, da se nikako nemogu više da razpoznađu osebice, kaže se, da su se počela slučila.

Kiselik ili kisik je plin što ga dišu životinje i biline i kojim se uzdrži gorenje. Željezo ili gvozdje je tielo kruto, sjajno, teško, može se kovanjem raztezati i čvrsto je t. j. neda se lahko kidati ni lomiti. Ko nezna da gvozdje hrdja na vazduhu, a navlaš ako je mokro? — Ono se naime slučuje sa kiselikom i tvori *hrdju*. Hrdja neima sjajnosti, čvrstoće ni težine željezove, niti ima kakva obilježja kiselikova: ona je ruse boje, lagana je i krhka, tako da ju lahko možeš da izmrviš.

Nova tvar koja je postala od počela, kao u navedenom primjeru hrdja, ima opet osobita obilježja posve drugačija nego su jih počela imala. i zove se *slučenina* ili *slučak*.

Tko hoće da dozna od kojih počela sastoji kakva slučenina, treba da ju *vazluči*, ali pošto se tu hoće omašna znanja i vještine, ima ljudi, koji svoj život posvećuju toj nauci, koja se zove *lučba* ili *kemija* a oni *lučbani* ili *kemičari*.

Dušik se teško može da sluči s drugimi počeli, a i kad se sluči, on jih lahko ostavlja, a to je često uzrokom razlučenju slučenina u kojih ima dušika. On se istina slučuje sa kisikom, vodikom (to je neko plinovito počelo, koje slučeno s kisikom sastavlja vodu), solikom (počelo, kojega ima u kuhinjskoj soli i lahko ga se može izvaditi in nje), ugljikom (to je čist ugaj), ali te slučenine se odlikuju svojom nestalnošću ili pripravnnošću, da se razstare u svoje sastavine.

Čista i slobodna dušika rek bi, da neima u prirodi, već ga ima smiešana, kako smo prije vidjeli, u vazduhu. Slučena sa drugimi počeli ima ga u raznih vrsti salitre, u čipavcu ili amonijaku (onoj stvari, koja se plinovito razvija iz mokraca u štajah, djubrištih i zahodih te žestoko i oštro zaudara navlaš, kad je vazduh vlažan). Znamenito je za poljodjelca da je dušik sastavna čest mnogih bilinskih i živinskih stvari. Navlaš posljednje sadržavaju dušika, baš one, koje su od najveće zamašnosti i znamenitosti po obstanak života, kao sastavine krvi, mišića i živaca.

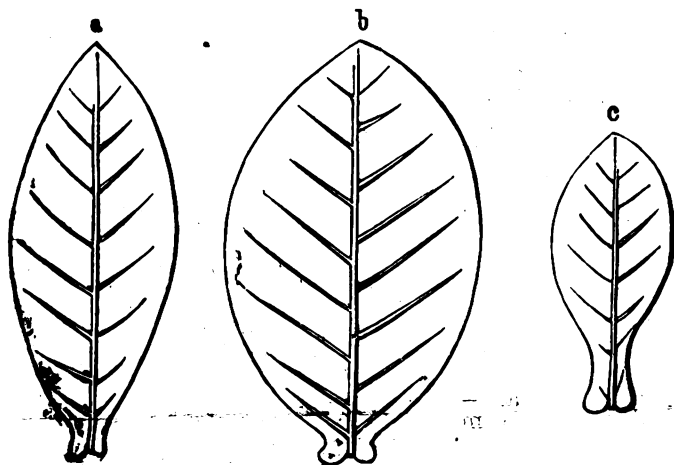
Nemože nam se ino, da ovdje nespomenemo imena onih slavni i zaslužni učenjaka, koji su učestvovali u otkriću toga znamenitoga počela. *Rutherford* je godine 1772 najprvi svrgnuo pozornost kemičara na to, da se vazduh disanjem tako kvvari, da postaje nekakva osobita vrst vazduha, koja nemože da uzdrži disanja ni gorenja. Nekoliko godina kasnije su *Scheele* i *Lavoisier* skoro u isto doba proučili sastav vazduha, a tim i narav dušika. — *Lavoisier* ga je prozvao *Azotum* (beživotnik) a *Chaptal Nitrogenium* (salitrorod).

Da uzmemo suhu travku, pa je izmjerimo točno na tanke terezije, a zatim je izgorimo, naći ćemo, da pepeo što zaostane teži manje, nego li je travka težila. Po tom sudimo, da je jedna čest travke izgorjela, t. j. pretvorila se u vodenu paru, ugljikovinu, i druge plinove. Isto bi opazili, da izgorimo koju nam drago suhu rastlinu. Tim je lasno razumjeti da sve rastline ili biline sastoje od jedne izgorive i jedne neizgorive česti. (Sliedi).

SVASTICE.

Da ti postoli nepropuštaju vlagu. Suhe noge, zdrava glava, kaže naša stara, i za zbilj onim, kojim je raditi na vlažnu mjestu, ili je hodati po mokrom najviše brige zadaju jim postoli. — Evo jednostavna načina, s kojim postaje svaki postol nepropustan. Ugrije se 70 grama svinjske masti i 70 grama maslinova ulja sa 1 gramom kaučuka u sitne mrvice izrečkane. Kuha se po prilici do 150 ili 180° Celsiusa, t. j. dok se počme para dizat, onda se odstrani za 20 do 30 minuta od vatre, pa metne opet na vatru, i tako odstranjuje i grije dok sgusne. Za kuhanja mješa se neprestano; ovo mješanje je nužno, da se mrvice od kančuka pojednako razdiele. Imadu li se mazat postoli, onda se ovlaže postoli pa suše na peći, a nuz to grije se ova pomast pa ju se sa kistom razmazava po postolima. Ovo mazanje nastavi se za 2 ili 3 dana.

Kruh se uzdrži dugo frišak, ako se postupa na sljedeći način: Uzme se posve gusta vreća, ili takova vreća, u kojoj je bilo brašno. Dok kruh iz peći, a ti snjim u vreću, koju dobro priveži i ovjesi. Kad ti se hoće hljeba izvadi

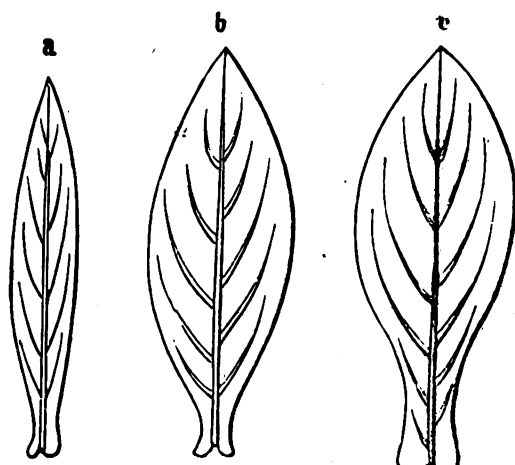


Slika 19. Lišće od bjelušine. a) Dugolista bjelušina. b) Ohio širokolistna bjelušina. c) Turska i Hercegovačka bjelušina.

jednog sandučića, koji može sadržati 25 jaja; on se postavi nad kotao ugrijane vode, koja će imati do 39° u prvi mah, a zatim će ju stjerati do 33° C. koju mora uzdržati za sve vrijeme legla, koja će trajati 42 dana. Kad ženka počme nositi jaja, nek ju gospodar smisti u zgodno mjesto, te osim zelene hrane, nek joj daje i žitarica. Ženka nosi jaje svaki drugi dan. Dok je pri ovom poslu, gledajmo da se nerasrdi, jer hriplja (odrepava) nogami poput mazge. Kad pilad izvali iz jaja, red jih je hraniti žitaricama dok neojačaju, da mogu sami hodati, i tražiti hranu. Možda komu će se sviditi koješta u ovom što rekoh o noju pretjerano, stoga ću navest nekoliko predataka, koji mi padoše rukuh od Majora Erskine. (Sliedi). Prof. B.

O dušiku i o njegovoj znamenitosti u poljodjelstvu.

Vazduh koji ovija našu zemaljsku kruglju i bez kojega nebi bilo na njoj života nikakove vrsti, nije plin tako jednostavan, kako se može da pričinu onima, kojima nije nikad na um palo, da ga pomnjom prouče. On je smjesa od nekoliko različitih vazdušnina, ali je u njemu ponajviše nekoga plina, koji se zove *dušik* ili *gušik* i nekoga drugoga, koji, pošto je uzrokom kiselosti raznih kapljevine, kao vina i mljeka, prozvan je *kisikom* ili *kiselikom*. Da stavimo plivati na vodi širok plutov čep, na kojem je pričvršćeno koinad goruće svieće, pa da ga pokrijemo velikim žmulom, tako da rub žmula ostane pod površinom vode, evo što ćemo opaziti. — Iznajprije će se voda početi naglo penjati u žmulo i svieća će dobro gorjeti, ali će plamen iza toga malaksati, a voda će se lagano dizati, te, kad se utrne plamen svieće, ustavit će se od prilike na peti dio visine žmula. Da vidimo zašto se je sve to dogodilo. Kad je voda mogla da se uzpinje u žmulo, to znači da joj je nešto ustupalo mjesta; ali prije toga nebijaše u žmulo ničesa drugoga osim vazduha, koji prodire svuda



Slika 20. Lišće od Virginie. a) Šiljasti virginia duhan. b) Goundi Virginia duhan. c) Širokolistni Virginia duhan.

glavu jednu, ovlaži koru i drži taj hljeb za par satih u sjenastu i hladnu mjestu; kora će omeškati, a kruh bit će tečan kao da je pečen još istog jutra.

Kako da prirediš šunku na Westfaljsku. Drži se za najbolje šunke (butine, pršuti, prosciutto) Westfaljske šunke. Svak može svojoj šunki dati tek Westfaljske, ako postupa ovako: Za oveću šunku, uzme se 1 kilogram kuhinjske soli, 40 grama salitrovine (salpeter), 40 dekagrama mrog sečera (zucchero mascabà) i ½ litra dobre pive (birra, bier). Sve ovo ukuha se skupa, pa dok je još vrelo polije se po šunki. Šunka ostane u ovoj raztopini punih 20 dana; svakog dana premeće se, pa onda čisti kuha i jede. — Tko je jio Westfaljske šunke tvrdi, da se ovako priredjena domaća šunka od Westfaljske za ništa nerazlikuje.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Obširnije tumačenje današnjih slikâ, čita se u broju 3 „G. P.“ od t. g. strana 9 i 10, i to u članku „Duhani I. Botanika i vrsti duhana.“ A što nam pobliže predstavlja svaka pojedina slika, čita se pod samom slikom.

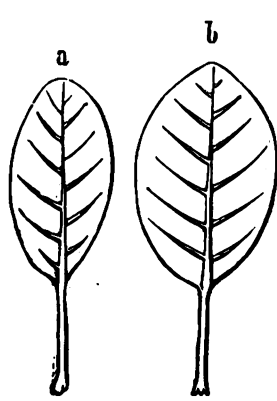
Gospodarske Viesti.

Bajame su ocvale, a jer je za cvatnje vladalo tiho i blago vrijeme, oplodilo se je toga nebrojeno. Razumjeva se da će se prošistiti i prorediti — Nedodje li vlažne studeni sad dok su u zametku, bit će obilan rod bajama.

Pisu nam iz Korčule, da su bajame posve ocvale, i da su se liepo oplodile. Ovih dana porinut će se u more škuner za financiju, koji je gradjen po narisu vrijednog učitelja, ondašnjeg tehničkog tečaja.

MJEŠTO	*Šibenik		*Korčula		*Hvar	
	25-24	8-7	314-9	1085	14-1	5-25
Ukupna toplina po C.	275-5	95	13	4-6	12-17	?
Srednja toplina dana	12-66	3-83	21	6	2-12	6-3
Najviša	18	—	—	—	—	—
Najniža	—	—	—	—	—	—
Vedrih dana	—	—	—	—	—	—
Oblačnih	—	—	—	—	—	—
Kišnih	—	—	—	—	—	—
Slana	—	—	—	—	—	—
Rosa	—	—	—	—	—	—
Sjever	—	—	—	—	—	—
Sjeveroistok	—	—	—	—	—	—
Sjeverozapad	—	—	—	—	—	—
Jug	—	—	—	—	—	—
Jugoistok	—	—	—	—	—	—
Jugozapad	—	—	—	—	—	—
Zapad	—	—	—	—	—	—
Istok	—	—	—	—	—	—
Tišina	—	—	—	—	—	—
Nestalna pravca	—	—	—	—	—	—
Oluje	—	—	—	—	—	—

Meteorološka opažanja u veljači.



Slika 21. Lišće ružić duhana. — a) Malo listni ružić. b) Filoklistni ružić duhan.

medju-gojtbu i po starim vinogradima; a to isto vidi se u Italiji; kod nas u Dalmaciji medju-gojtbu obična je na mladom lozju, kroz tri prve godine. Pitanje je doduše, dali će oslabiti zemljište, po forciranoj gojtbu dvaju plodina. Ni pošto. Prije svega šumske krčevine obiluju rudnim solima, a drugo za prvih godina razvoja se loza sporo. Ključice tjeraju prve godine slabe i kratke žilice; stopro u trećoj ili petoj godini, da porastu za $\frac{1}{2}$ metra i više. — Za sve to vrijeme loza se nebi mogla okoristiti hranivimi tvarmi koje se nalaze na sriedini između dvaju redova; dočim jih voda ispira. Vi dakle medjugojtbom upotrebljavate hranive tvari, koje bi ili ostale nedjelatne ili bi jih izprala voda, a s druge strane, pomnijim obradivanjem, podupirete raztvorbu novih rudnih solih. Nesmjete podništa gojiti takovu bilinu, koja prekrija svu površinu, ili pravi preveć sjene. Po dalmatinskih otocima, gdje se najmarljivije i najpomnijije goji loza, a gdje je zemljište ponajviše dolomitske naravi u običaju je sljedeća obhodnja: 1. godine kupus (kelj ili morski kupus); 2. god. pasulj; 3. god. krumpir. Oko Lago Maggiore u Italiji običaj je: 1. duhan; 2. sirak ili proso; 3. pasulj (čučavac). Nu mi vam ovu obhodnju nemožemo preporučiti, a to, jer duhan na šumskoj krčevini uspijeva dobro, ako samo se je par godina prije, koja druga bilina gojila; a sirak i proso puštoše jako zemlju, prave preveć sjene, i prieće, obradivanje. Držite se obhodnije naših otoka, pa možete do volje zamjeniti pasulj, sa graškom. Pod krumpir, naime treće godine, možete nešto podjubit, ali rabite drubar. Medju-gojtbu preko tri godine, nemože se nikome savjetovati.

20. U broju 19 „Gosp. Poučnika“ od god. 1883 ima slika uljenog tiska. Molim vas obavijestite me, koliko se hektolitara maslina tiesta ili maslina može s jednog puta iztiskati, i koliko traje jedno tiskanje? K. P. D. u N. (Kaštela).

Onakovih tiskova ima razne veličine; neki jame 6 hektolitara tiesta, a ima jih i od 12 hektolitara i više. Po tom kako su veliki može se izvesti u dan za 12 sati radnje, 2 do 6 tiskanja.

21. Mogu li poboljšati vino sa glycerinom? Kako se to obavlja? N. F. u P. (Pelješac).

Glycerin jeste proizvod vrienja u vinu. Sva ona vina, koja nam se predstavljaju slatkasta, a masna imaju glycerina u sebi, ili bolje rečeno ona slatkoća i masnoća potiče od glycerina. Naša južna vina, imaju u sebi dosta naravnog glycerina, te jim ga netreba dodavati. U obće glycerin se dodaje onim vinim koji obiluju kiselinama, a inače neimadu krepkoće. U tu svrhu valja rabiti posve čisti prozirni glycerin, koji je bez ikakove boje, i mirisa, jer bi se u protivnome slučaju mjesto popraviti pokvarilo vino. Vino kojemu kanimo dodati glycerine, valja da prije potražimo na kiseline. Jesu li kiseline u naravnom razmjeru t. j. do 7 pro mille, onda mu netreba dodavati glycerine, u razmjeru u kojem rastu kiseline, valja dodati više glycerine. Tako na primjer u vinu, koje imade 8 pro mille (po hiljadi) kiselina dodaje se na svaku 10 hektolitara vina 1-4 kilograma glycerine. Na istu mjeru vina od 12 pro mille ($\frac{1}{100}$) kiselina, dodaje se 7 kilograma glycerine. — Najveća mjera glycerine, jesto 1 kilogram po hektolitr.

23. Imadem „trešnju“, svakog prolića cvjeta, da bolje nit pomisliti neda, odmah po tom otpada se sve t. j. nestane: vienčića, čaške, prašnika i pjestica, a razumjeva se da nema onda ni ploda. Što bi uradio proti tomu? M. B. u U. (Hrvatska).

Glavna jo stvar potražiti uzrok tog totalnog otpadanja ocvieća, a dok se doznade za uzrok i liek je lak. Vladaju li možda za cvatnje obilne kiše ili obilne magle? Vladaju li prejak studeni vjetrovi? Pada li za cvatnje ili po cvatnje slana (mraz)? Jeli trešnja u toplu sunčanu položaju? Jeli na krepkoj, snažnoj zemlji? Ako vladaju prejak vjetrovi, onda su ovi uzrokom, da se cvieće neoplodi, a proti tome nema lieka,

kao niti proti obilnim kišama ili maglam, koje ovlaze preveć pelud, pukne prerano exina, a entina je tako tekuća, da nije kadra oploditi. Proti studenim vjetrovima ili toplom položaju ili mrazovima pomoći ćete se ako nastojite, da okasni tjeranje. U tu svrhu izkopa se zimi zemlja do žila, nabaci se na ove slame, na ovu komadu leda, pa onda opet slame, pa napokom zemlje. Led drži toplinu nisku, a slama, kao loš vodič nedopušta, da zračna toplina dopire do žila. Po tom ostane toplina na žilama konstantna, a tim zakasni vegetacija. Ako je zemlja krepka i snažna, onda će vam pomoći. 1. Ako pokratite žile, bez da taknete u krošnju. 2. Ako pokratite deblo uzduž, od krošnje do podanjka. Razumjeva se valja izrežati koru, liko i bielj, pa sve do drvovine. Ovo se najbolje obavlja ostrim nožem, i to na tri ili četiri mjesta.

B. Nova pitanja.

24. Rado gojim suncokret (sunčanicu), a da pravo kažem, neznam, kad je pravizeman branju. Molim poučite me kad se bere, kako se suši i čuva od gnijiloe, ptica i miševa pa kako se najlakše ruli? N. K. u F. (Bosna).

25. Nastojim na sve moguće načine, da napravim dobra maslaca, po put onog što nam iz Milana dolazi, ali badava. Molim vas imali koje pravilo, po kojem bi se mogo ravnati? O. S. u L. (Zadar).

26. Odkad zalievam povrće vodom iz vodo-voda, nije mi više, tečno, kao prije niti onako liepo uspijeva. Molim vas, čemu, da to pripisem u greh, i kako da doskočim? D. P. u V. (Split).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbroju do konca godine 1884.

P. n. č. gosp. Defterdarović beg. M. — Gojsilović D. — Purgić A. — Vrsalović N. Petrov — Markela D. — Tolić P. — Čavlić N. — Sreća N. — Filipić B. P. — Granić B. — Nadarević F. — Krilić N. — Canjuga F. — Manastir — Dragović — Kordić P. — Lukšić J. — Občina — Sutivan — Hrvatsko posjelo — Milna — Klaić V. — Nazor A. — Vrbica M. voj.

Smirili su predbroju za I. pol. t. g. 1884.

P. n. č. gosp. Snidarčić J. — Perica P. pok. B. — Lazarević A. — Mihotić V.

Smirili su predbroju godine 1883.

P. n. č. gosp. Gazzari V. — Buzolić S. — Korofski — Vlahov Š. — Pušić N.

Č. g. Purgić A. — Izvolite označiti brojeve. Pismo smo primili.

— Č. g. Gazzari V. — Broj 16 i 23 od II. godine odposlali smo. Onih drugih nemamo. Nema troška.

— Filipić B. — Odposlali smo sve brojeve od t. g. — Fr. g. Marković M. bis. — Izpunjena je vaša želja.

Nije bilo moguće prije.

— Č. g. Franjić P. — Varoš. — Dobro je, kako pišete.

— Č. gosp. Nadarević F. — Dubrave — Na vaše pismo platili smo 45 novč. poštarine. Molimo vas, da drugi put frankirate ili pak pošaljite naputnicom. Srdačan odzdrav!

Errata-Corrige.

U zadnjem Broju izpala je slika 16 na strani 20 napako. Ima i drugih pogrešaka koje č. g. čitaoci mogu sami izpraviti, da nekrademo toliko prostora listu.

U članku „Galvaniziranje željeza“ u Br. 3 ove godine

mjesto:	čitaj:
sretnji	sretniji
svorujaka	svornjaka
česovini	česvini
nauka	muka
otutivanja	otutijavanja

U Br. 4.

razstavlja u	razstavlja ju u
zalice	galice
sgvoždjen	sgvoždjem
otutivanja	otutijavanja
kiselnica	kiselina
katrama	katrane
potrebni obrt	potrebite sprave

U Podlistku: „Zemljopisno razprostiranje životinja“ u Br. 4 ove godine:

mjesto:	čitaj:
zaširilo	raširilo
pribunom	pri bujnom
travami željastim	travama i željastim
sredanjih	sredanijih
pticiji	ptičiji.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA.“

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

19. Želim dođućeg mjeseca, na priredjenu zemljištu sa kog je šuma izkrčena, zasaditi vino grad ključicama. Srazloga što ću morat često do roda okopavati vinograd, a bez ikakove koristi, e da mi se barem donekle truda naplati, smiēm li medju redovim gojiti prve godine ružić krumpir, a druge godine kupus? M. Š. u H. (Petrinja).

Još dne 18 pr. m., dali smo vam pismeno odgovor pa je stoga odgovor u listu zakasnio. Pitanje je svakako obćeg interesa. Načelno, vinograd je samo za lozu, te se po pravu u njem nesmje gojiti ništa drugo izuzam loze. Ali jer nismo u gospodarstvu još tako daleko doprieli, niti su naši gospodarski odnošaji inače dobri, moramo nastojati, da nam zemljište što prije i što veće koristi nosi. Po tom gojtbu zelja i površina medj lozjem, za nas je potpunoma opravdana. Za vaš specialni slučaj, gdje će te saditi lozu na šumskoj krčevini, medju gojtbu je savjetna, jer će te s jedne strane više nadzirati vinograd, a s druge strane bit će obradivanje češće i pomnijije. I kod drugih naprednih naroda medju gojtbu, je obična. Mi smo ovo vidili u Francuskoj u dipartimentu Gironde, koji dipartimentat računa se najnaprednijim u vinogradarstvu; da goje prvih godina povrće medj lozjem. Dapače u Heranltu vidjevali smo

U ZADRU 1884.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljsvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Travnja 1884.

Dalmatinska vina van iz Dalmacije.

Od nekoliko godina, skoro svake godine izvežu se četiri petine našeg vina, što jematom proizvedemo. To vino ide u sve Evropejske države, neizuzam ni Rusku. Nu najviše ide ga za Francusku, za Njemačku, za Ugarsku i za druge pokrajine Cislajtanijske. — Doisto naša je najveća sreća, kad se naše vino izvažuje, jer nebi inače znali što s njim, al nam opet nije milo, jer neznamo kako naša vina svršavaju. — U svijetu doduše prodaje se na puno mjesta vina, pod imenom dalmatinsko, tako n. p. u samome Beču na više od 60 mjesta, al ipak kad našinac kuša ta vina, badava, nije mu naše vino. Ta vina neimadu krepkoće koliko naša, nit boja jim neodgovara, obično su žestoka, a nuz to za čas te omantaju. Očit dakle dokaz, da to vino, koje se prodaje pod imenom dalmatinskog nije podništvo dalmatinsko.

Gdje je dakle prevara? u čem sastoji? kako da joj se na kraj stane?

Prevara sastoji u tom, da se našem vinu, koje ima i krepkoće i boje dolieva vode, pa onda alkohola (žeste) dokle se dobije običnu žestinu vina. Ovim načinom gubi vino posvema svoj prvobitni oblik, jer nisu razmierne izvadive tvari sa hlapljivimi. Ili pak križaju naša vina sa posve slabimi, tako da jih posvema alteriraju.

Ove potvare mogu lahko da izvedu, oni, koji šalju vino, ili pak oni koji ga razprodavaju. Svakako tko pravio da pravio, nije niti liepo niti pošteno, ovim ne samo da koljaju ime našim vinim, ali jim prieće, da si steće onaj ugled, koji jih po pravu ide.

Predpostavljene vlasti imale bi se zauzeti, da se ovoj falsifikaciji na kraj stane, jer šta ćemo vinom, kad ga nebudemo mogli izvaditi?

Najjednostavniji način, da se zaprieči dalje falsificiranje, bilo bi, da se dadu potražiti do-
tična vina, pa se savršen s našimi. To pretra-
živanje imalo bi biti često i nenadno.

S druge strane, imalo bi se amo kod nas svako vino pretražiti, kad odlazi.

Reći će se, da se tim prieči slobodno trgovanje. Istina je; al između slobode i po-
štenja, prije je poštenje pa sloboda. Dopokon, tko pošteno radi tomu neće nit najmanje uditi, dočim uz postojeće okolnosti može škodovati sve stanovništvo Dalmacije.

A radije je, da se žrtvuju pojedinci, koji i onako nepošteno rade, kad alteriraju vino, nego stanovništvo ciele jedne pokrajine. Jer izgubi li nam vino dobar glas, što ćemo snjim u konoba?

DUHAN
— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 6 „Gosp. P.“)

VI.

Sjetva.

Od duhana valja uzgajati razsad, jer mu kasni mrazovi ude.

Sije se toga radi ili u graste ili u kljajali-
šta. Graste prirede se u vrtu, izpod ovišeg zida, u sunčanu položaju. Odabere se u tu svrhu bol-
ji komad zemlje, koju se još obilno podjubi sa zdielom govedjim djubrom i pregnjilim pi-
lotinam i lišćem izpremješanim sa nešto ljud-
skih izmetina, tako da je pol a pol djubra i zemlje. Lije priredi ljestvastvo, da se voda la-
glje ciedi, i da jih sunce bolje grije. Tako pri-
redjene graste izgledat će ti, kako naša slika 22 na strani 26 kaže. No, u sjevernijim stude-
nijim predjelim, uz sav zaklon, nije duhan sje-
guran od slana, tamo se savjetuje sijati duhan u skrinjice obične, u kojima se metne prhe ze-

mlje, podjubrene, kako što je rečeno za graste. Takove skrinje mogu se držati na prozoru, koji je na jugu, pa preko noći unašati, isto kako što se radi sa cviećem. Gdje ima miševa i dru-
ge gamadi, a osobito mačaka koje rado ćepere u sjemenjaci, naprave se skrinje na visoko, kako to naša slika 23 na strani 26 kaže. Zasadi se u zemlju 14 kolaca, i to šest (a) izvanjskih a osam (b) unutarnjih. Zabije se s jedne i s dru-
ge strane priečka (c), koja jih spaja. Na ovimi naslažu se ili kolci ili komadi daske (d) za dno. Onda dolaze široke dasčane strane (e), i tim je posao gotov.

Metne se unutra zemlje pa se zasije.

Bolja su kljajališta, i to ili prosta, kakove naša slika 24 na strani 27 predstavlja ili fino izgrađena, kakove naša slika 25 na strani 27 predstavlja. Za prosto kljajalište (vidi sliku 24) izkopa se jama 60 do 80 centimetara, metne se na dnu slame ili lišća (c), pa onda konjskog djubreta (d), a napokon zemlje (f). — Onda se ogradi daskam (b), povrhu kojih dolaze priečke (f). Na ove priečke oslanjaju se stakla, ili dru-
gi zastori, kojima se preko noći pokriva kljajalište. Svrha sveg ovog jeste, da se uzgoji što bolji i jači razsad, i da ga se uzčuva od slana. Ovakova kljajališta i graste pokrivaju se preko noći i za studenih dana sa slamnatim sturam, ili se naprave drveni okviri, kako se vidi na našoj slici 26 strana 28. Ovi okviri su iz posve prosta drva, sa tankimi drvenimi priečkami, koje zamienjuje toliko put željezna nit. Ove priečke služe za naslon zauljenoj hartiji, koja se preko njih rastre. Rabi se zauljena hartija, jer krozanju prodire nešto svjetla. Kao zastor rabi se i ševar i šašovina i kiće, pa napokon i proste konopljene tkanine.

Da vidimo sada, kad je zeman sjetvi, ko-
liko se sjemena hoće i kako se sije.

Duhan sije se od početka ožujka (marta) pa do 15 travnja (aprila). Jeli bolja rana sje-
tva ili kasna? Evo odgovora. U onim predjelim gdje ima dosta lietne vlage, al nema dosta to-
pline, valja ga sijati ranije; tako isto i u onim predjelim gdje nema dosta lietne vlage, kao što je na pr. kod nas, jer rano zasijan ranije

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Sljedeći vidi broj 6).

Sastav cvjetane i njezin krug života je od najvećeg upliva na raširenje životinja. — Broj ljetnih i trajnih rastlina, periodično opadanje lišća, prisutnost vazda zelena drvlja, medje drvlja i bilja, jednako ili inješovito sječenje drvlja, pojavljivanje novih a ponestajanje drugih bilina, kolikoća velikog cvieća, drvnog voća, uljevitosti ili škrobna sjemenja, jesu važne činje-
nice po životinjski život, kojega mnogovrstnost raste i opada sa mnogovrstnošću bilinskoga carstva. Red je ponajprvo na kukce kojih je obstanak spojen sa bilinama; ali njihovim promjenama učestvuju posredno kukcožderne ptice i sisavci a najposlije i grabežljivci. Podpuno

utamanjenje šume i uvadjanje nove vrsti obra-
đivanja zemlje imaju dakle posljedicom pro-
mjene u stanju životinja. — Razdobja i pojasi ob-
stanka životinja jesu suvremeni sa okružnim pojavama bilinskoga života. Prolistanje, cvjeta-
nje i razvitak sjemenja donasaju sobom bez-
prestanu nove životinje, na pozorište koje uz-
miču netom usahnu vrela hrane, jedne seobom druge prelazom u zimski san, većina smrću. —
Ista pratnja se nalazi u različitim pojasi-
sine, a samó u stožernim i visokoalpinskim u granicama izostaju prije životinje, budući tem-
melji njihovome obstanu mnogobrojniji i raz-
novrstniji nego li kod bilina. Ponajprvo nestaje znoždernih i voćoždernih životinja, dočim se još nalaze listožderne i pupljožderne; jer naj-
skoli gdje ima još šumâ postaju jednoličnije i neimaju velika cvieća ni voća. Na žalost nije još iztražena u svim smjerovima ovjesnost ži-
votinja i njihovih ličinaka od rastlinstva. Omjer medju bilinama i kukcima podaje se sad kao 1:6, sad kao 1:4 sad 1:3.

Osim zavisnosti životinja od bilinskog uz-
rasta kao vrela hrane i kisika, bilinski pokri-
vač je znamenit u svojem djelovanju na pod-
neblje a najposlije kao pribivalište i zaklon, te razlikujemo šumske i stepne životinje pozemne i drvarske životinje, koje su već ustrojem nogu za penjanje, krakova za hvatanje i koverčavih repova određene za šumski život. Podmorske livade Zosterâ i šume halugâ jesu postojalištem bezbrojnih živina a najveći dio Brijozoa i mno-
ge Ascidae naseljavaju se na njih.

Hranjene sa živinskiem tvarima pruža ovećih razlika, a istosmjerno s tim znameniti razticao u ustroju i obavi. Zovu se epizoi, koje žive na površini tiela, a entozoi, one koje žive u nutrnosti svojih gostiju. K njima se priklju-
čuju nepodpuni nametnici koji sisaju sok bili-
nâ, a neživu na njima, stanarski nametnici ili sublagovatelji, koji kao raksamac, Pontonije, Peters'ov Conchodytes i mnoge ose zaposjednu kućice mekušaca. I nametničtvo gnjezda i mla-
dih kod nekih ptica i putni nametnici — ži-

presadi se, pa uzraste prije no što suša zavlada. Rana sjetva pred kasnom imade i drugu prednost, naime, da duhan prije uzdrije, po tom i bere se prije. A ranije ubran t. j. u srpnju i kolovozu, kad ima dosta vrućine, puno se laglje, brže i potpunije posuši. Ružić podnaša najbolje studen, on se može zasijati u graste još druge polovice veljače (februara). Pri toplini od 14 na 28° Celsiusa proklica sjeme za 6 ili 16 dana. Neki običavaju namakati sjeme u vodi za 24 ure, al to je suvišno. U jednomo kilogramu imade 13,889 zrna. Jedan hektolitar zrnja teži 39 do 44 kilograma. Napram površini zemljišta, koju kanimo zasaditi ravna se množina sjemena za sjetvu. A to zavisi od vrsti duhana, naime jeli velika ili mala uzrasta, jer je napram uzrastu razmak između redova i pojedinih strukova od 36 do 80 centimetara. Za hektar zemljišta dotiče 14 do 29 grama sjemena, kojeg valja zasijati na površinu od 12 do 14 četvornih metara zemlje. U običnom životu za hektar zemljišta računa 8 zlica sjemena, koje se zasije na 25 četvornih metara zemljišta. — Sjeme uzduva svoju klicavost preko deset godina. Najbolje klica sjeme od 4 ili 5 godina, friško sjeme od godine dana klica najslabije.

Evo kako se sije. U priredjenim grastam ili kljajalištu, poklen se je zemlja slegla, razsije se sjeme po površini. Bud je duhanovo sjeme posve sitno, pa se izmiče iz ruke, valja ga pomješati ili pepelom (lugom) ili pieskom, jer je glavna stvar, da sjeme bude dobro raztrkano, naime, da je svako zrno jednako odaljeno od drugoga. Ostane li puno sjemena skupa, onda ili neproklica, ili ako proklica duži jedno drugo, pa sve ostane krčljivo. Zasijano sjeme pograblja se lakim grabljem, ili se pomoću grane zavalj zemljom. Onda se dobro zalije, pa po-



Slika 22. Proste graste ili sjemenjak.

krije kičem (granjem) ili slamom. Zalieva se neprestano, a dok počme klicati odstrani se kiče. Kakovih 5 ili 6 dana po prvoj sjetvi zasije se opet nesto duhanovog sjemena, po prvom zasijanju. To se radi stoga, da se nadoknadi ono zrnje, koje nije bilo klicavo, ili koje je s drugih nepogoda propalo. (Sliedi).

O koristi gojitbe noja u Dalmaciji.

(Nastavak i svrha vidi broj 6).

Predpostavljajući, da imamo 20 starih a 225 mladih nojeva:

I. godine.

Perja od 20 starih nojeva f. 3000
" " 225 mladih nojeva od 8 mjeseca " 2250
Ukupno f. 5250

II. godine.

Perja od 20 starih nojeva f. 3000
Perja od 375 mladih nojeva od razli-
čite dobe po 50 flor. " 18750
Ukupno f. 21750

votinje sa nepodpunim ustrojima za kretanje — pripadaju ovamo. Dosad se poznaje preko 8000 nametnika, dakle 4% od poznatih životinja, medju kojima 5000 osâ najezdnica, 900 muha gusjeničaraka i 2000 crievnih crvih.

Hrana viših živinožderaca predpostavlja već nekako umnoženje i usavršenje potrebnijih sredstava. Najslabija je kod obiju odjeljenja izmetožderaca i lješinožderaca, koji obavljaju zdravstveno redarstvo u gospodarstvu naravi. Lješinari i kukci koji žderu lješine su običniji medju srednjim sutopličnicama s istoga razloga, kao i žderači gnjilećih bilina (Phyto-Saprophagi). Viši razvitak se pojavlja kod onih, koji proždiru žive životinje (Creo Thalicrophagi). I ovdje se u svim redovima opetuje neko stupnjevanje. Traže se najprije jaja, mladi, slabe i bezodporne životinje, kadgod ktomu i biline, izmetine i lješine, kô što opažamo često i kod nekih ptica grabilica; najposlije se pojavlja napadanje na tuđi život, kao jedina svrha ob-
(Sliedi).

III. godine.

Perja od 20 starih nojeva f. 3000
Perja od 375 mladih nojeva po 100 f. " 37500
Perja od 375 mladih nojeva od dvie go-
dine po 50 for. " 18750

Ukupno f. 59250

Noj pako žive od 25 do 30 godina. Nije se plašiti, da će perju ako raste množinom, ciena pasti, nego se često događa ovom vrsti trgovine, kako i sa mnogimi ostalimi, čija uporaba i ciena skače povećanjem proizvoda, jer se poveća razprodaj. Perje noja koje je vriedilo 50 for., poskočila mu je ciena do 80 for. funat. Mi ne želimo za sada uspjeh sjajan kako nam ga predstavlja major Erskine; već bi mi rado započeli rad su dva para nojeva.

Kako sgodni za njihov odgoj bili bi liepi predjeli našeg južnog otočja, osobito Hvara i Visa, pa i toliko drugih mjesta po otocima i na obalah Dalmacije. Jedan lapat zemljišta medju grmljem ovdje i ondje obradjen, zasijan, opasan zidom; unutra providjem strhom za ptice jednom kućicom za čuvara vrtla, jednom lokvom za vodu itd.; eto koliko bi sve trebovalo za pomenuti odgoj nojeva. Mi nismo prvi u Dalmaciji koji smo potakli ovo pitanje, jer su nagovarali i poticali na uzgoj nojeva gg. dvorski savjetnik Humm i dr. Dragutin pl. Scherzer.

Mnogi u nas latili su se svojski bili posla i uložili znatnih svota; nisu li uspjeli, nek to pripisuju onoj narodnoj izreci: „Vuk po poruci mesa nejede.“

U istinu kad bi se tko htio ozbiljno zauzeti za ovaj obrt morao bi on sam glavom otići po ovu toli blagonosnu životinu. Nu morao bi namah otići i brzo to opremiti, pošto danomice naručbe rastu, a tim njihova ciena.

Godine 1860 jedan par nojeva od 6 mjeseci mogao se je nabaviti za samih 5 for.; godine 1870 stopro izleženi stajali su dva noja 50 forintih, a jedan od 3 mjeseca 100 for. Godine 1883 vriedio je jedan noj od 2 godine 500 for. a jedan par od 4 godina plaćao se je 2400 for. Uzeti ćemo ovu cieniu kao temelj za računanje od zasnivanje uzgojišta su 2 para nojeva.

Trošk:

Ciena nojeva (dva para) f. 4800
Putni prevoz " 600
Zid od prilike od 400 tesa za 30 nojeva
i kućica za čuvara uz lokvica " 2000
Ukupno f. 7400

koji uglavničeni na 5% dali bi godišnjih f. 370
Suviše godišnja plaća čuvaru " 200
Najam zemljišta ili gubitak njegova dojakasnijeg proizvoda " 50
Ukupno f. 620

Prinos:

Perja od 4 noja 150 for. " 600
30 mladih nojeva po 50 for. " 1500
Ukupno f. 2100

od kojih odbiveno " 620
ostao bi dobitak od " 1480

Mi smo računali, da nam dva para može izleći 30 pilića, dočim, kako smo gori rekli, sama jedna zenska snese na godinu od 25-30 jaja, a neki tvrde da neke nojice snesu do 60 jaja na godinu.

Za prvoga, koji bi zasnavao ovakovo uzgojište (stabilimento) bio bi od veće koristi nego što smo računali. Odgojitelj mogao bi bez dvojbe prodati nojeve za višu cieniu nego što jih je on kupio. Na ovaj način, dalo bi se zasnovati više odgojišta, koja južnijim otokom mogli donasati liepe koristi, a nuz to bi se sbog nojeva i drugčije obrt promakao.

Prof. B.

Ob uzgoju tikava*).

I ova gospodarska biljka zaslužuje da ju svaki gospodar sadi i njeguje, s razloga, što daje dobru hranu i za čovjeka, i za našu stoku. — Prija osobito kravam, jer od nje daju dobro i gusto mlieko. Najbolje je gojiti tikve medju kukuruzom, premda ima nekih, koji od toga odvrataju.

Moje višegodišnje iskustvo kao i ono drugih gospodara slaže se da bundeve nehude nit najmanje kukuruz, ako je zemlja dobrano obradjena i podjubreana.

Buča imade više vrstih, te se razlikuju po veličini, obliku i boji itd.

Naši težaci najobičnije evo ove siju (sade), naime: *bielu veliku*, *zelenu rapavu* ili *crvenkastu*

*) Tikva (cucurbita pepo) nosi još ime buča, bujača i bundeva.

žutu. Ova prva i posljednja služe ponajviše za hranu ljudem, dočim *zelena rapava* i *bradovičava* služu za hranu našoj domaćoj stoci.

Buča uzpieva na toploj zemlji a uz to da je dosta vlage; zatim joj prija podneblje toplo, ali ne presuho.

U pjeskovitoj i dobro podjubrenoj zemlji dati će liepe i velike buče.

U nekih krajevih običavaju saditi po čitave oranice bučah, nu kod nas toga (žalibože) ne biva, već jedino ako se posade medju kukuruzom.

Rekoh, da se za buče ima zemlja dobro podjubriti i prerahliti. Ja to opet opetujem, e da se tako izvrši, buduće ćemo onda stoprom iz nje (t. j. iz zemlje) korist neku crpiti. Dakle kad imamo takovu zemlju, onda se izkopa mala jamica i baci nešto djubra, zatim, se metnu 3-4 košciće i pomjesa se pak zagrne.

Takodjer je savjestno dok ista raste, da joj se podmetne plosnati kamenčić, srazloga, da ju obćuvamo od gnjiloće.

Buča je dozriela, kad porumeni i kad u nju odjekuje, ako se po njoj pokuca.

Lučba (kemijska) je pronašla, da buče u sebi imaju šećernih sastojina, pa zato je svinjam i kravam izvrstna hrana i zato ju krave i svinje sa velikom pohlepnosću žderu.

Te njezine šećerne sastojine uzrukom su, da na nekim mjestim peku iz tikve vinovicu.

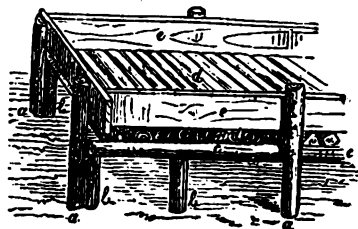
Na jednom hektaru zemlje može narasti 250-300 metričkih centih. Košciće imaju se na čistom zraku sušiti, a ne na peći; jerbo na prvi način sušene mnogo su bolje za sjetvu, dočim sušene na peći izgube većim djelom svoju klicavost. Na jedno jutro idje sjemena 1/2 do 1 kilogram.

Nikola Vežić.

O neprijateljih mladih voćakâ i kako da se utamane.

(Nastavak vidi broj 5).

Najveća je napast kad medič navali na voćke, jer ne samo što jih duši, al je uzrokom, da tamo druga gamad nalita i gnjezdi se. — Najobči je kod nas bajamov i breskov medič; koji zna tolikoput velika kvara nanieti; nu srećom po nas, ili propadne po dugoj suši ili pak zimi usljed naglih promjena topline. Mnoga



Slika 23. Graste u skrinji.

sredstva preporučuju za tamanjenje mediča, kao n. p. kameno ulje razblaženo vodom; ukropina od duhana i slična. Kao najsigurnije sredstvo preporučuje se posipavati sa smjesom od dva diela sumporna cvjeta i jednog diela čadje. — Crvenoglavi mravi, i svi mravi u obće jesu najljući neprijatelji mediča; oni idu za sladkim sokom što medič izpušta. Ima gospodara, koji nevide rado mrave po voćki (i mi to begenišemo za starije voćke, u kojima bi se mogli mravi ugnjezditi); riešit će se mrava ako obaviju deblo ili granu, po kojoj se mravi penju sa neoprednim pamukom (ovatta). Mrav neće na pamuk.

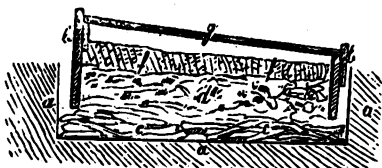
Jabučni ušesak ili krvar nenapada lišće i mladice, već rovari na koru staru i mladu, dok neizumre mladice. Ovaj ušesak jeste maljušan, kao bielodlakov, nu izgnječen, masti crveno, poput krvi. Kao najsigurnije sredstvo preporuča se kefanje; al je to dosadno: uspješno tamane se takodjer, ako se polievaju raztopinom od 12 djelova vode, 1 dio petroleuma, i 1/4 diela guste sapunjače. Uš ili pravi medič (coccus ili aspidiotus) napada sve voćke, a ponajviše jabuku, kruške, smokvu, lozu, ribizel, druge voćke pomanje. Razplodjuje se velikom brzinom i često put uzrokom je da stablo pogine. Preporuča se gnječenje, no to je dosadno i bezuspješno sredstvo. Preporuča se mazati sa mjesom od jednakih djelova katrama, lanena ulja i vapna. Drugi tvrde, da su utamanili ovu gamad mažuć gustom ukrapinom odpadaka (mocoli) od duhana. Za naše odnošaje mi cienimo, da je najsigurnije i najuspješnije mazati vapnatom kašom. Ovaj maz je vrlo jeftin, a može ga uporabiti u svako doba godine. Da dotično stablo nepogine, a da se laglje uporavi, valja ga dobro podjubriti. (Sliedi).

O probavljivosti albuminata (bjelančevina) kod poglavitijih hraniva.

Većini naših čitaoca jeste svakako poznato, da hraniva krepost svake jestbine zavisi o četirima glavnim grupama kemičkih sluedenina, koje su više manje u svakoj hrani zastupane; t. j. 1) *albuminata* ili bjelančevina; 2) od *ugljenih hidrata*, ili ugljikovodena; 3) od *masti* ili tusta; 4) od *solu*. *Albuminati* su najobilatije zastupani kod razne vrsti mesa, te nam baš predstavljaju bjelance jajeta i mršavo meso u širem smislu rieči. *Ugljene hidrate* nalazimo najviše kod brašna od raznih žitarica, kao u pirniču (riž), kuruzu, ječmu, pšenici itd. *Masti* ili tusta ima u svakom mesu, a osobito u zrnja raznih uljastih bilina, kao u lana, maslina, pamuka itd. *Soli* su zastupane više manje kod sviju bilinskih i životinskih hraniva pod oblikom klorida, sulfata, fosfata i silicata, kalijuma, natrijuma, vapna, magnezije i željeza.

Prije kojih desetak godina lučbari držahu kao dostatno, da iztražuju koliko postotaka albuminata, ugljeni-hidrata, i masti jedno stanovito hranivo posjeduje te iz pronadjenih postotaka opredjeljivahu hranivnu vrednost. — Pri pokušajim, kod tovljenje marve i hranitbe vojnika opazalo se je da neka jestiva, premda sadržavaju dostatan postotak, gori rečenih sluedenina, ipak nedavaju dosta hrane, niti se dotičnici zadovoljavahu obrokom; usljed toga dođoše do zaključaka, da te analize nisu najprikladnije, s toga moraju se hraniva nesamo kvantitativno iztraživati, nego i kvalitativno, naimje, da li su dotične koliko albuminata, ugljenih hidrata i masti sve probavljive ili ne. — Očividno je, da hranivna krepost jedne jestbine najviše zavisi od njezine probavljivosti t. j. da li razni želučasti sokovi i crijeva mogu sve te sluedevine prokuhati i u krv pretvoriti.

Posli višegodišnjih veoma težkih i dangubnih iztraživanja dr Stutzer, Fassbender i Klinenberg dođoše do sljedećih zaključaka:



Slika 24. Prosto kljajlište.

Friški bijeli kruh ima 7.2 po sto bjelanč., 0.3 masti, 60.7 ugljikovodena, 0.2 fosforne kiseline.

Friški crni kruh: 4.2 % bjelč., 1.1 mst. 52.1 uglh., 0.5 fosf. k.

Dječji dvopek od Huntley & Palmers: 6.7 % bjelč., 1.2 mst., 73.6 uglh. 0.2 fosf. k.

Revalesciere (revalenta) od du Barry-a: 19.0 % bjelč., 1.5 mst., 65.6 uglh., 0.9 fosf. k.

Leguminose od Hartenstein-a: 20.0 % bjelč., 2.1 mst. 64.8 uglh., 0.7 fosf. k.

Malto-Leguminose od Starker & Pobuda: 19.4 % bjelč., 1.7 mst., 67.7 uglh., 0.9 fosf. k.

Malzeextract po dr Link-u: 2.5 % bjelč., 63.0 uglh., 0.3 fosf. k.

Malzeextract od Hoff-u: 0.3 % bjelč. 7.1 ugl., 1.2 žeste, 0.1 fosf. k.

Cacao bez ulja od Lobeck a & Co: 4.2 % bjelč., 33.5 mst., 50.0 uglh. 1.6 fosf. k.

Cacao od Stollwerck-a: 8.2 % bjelč., 32.3 mst., 47.5 uglh., 1.9 fosf. k.

Govedje meso, mršavo: 18.5 % bjelč., 3.4 mst., 0.5 fosf. k., 2.6 ekstraktivnih tvari od kojih poglaviti dio sačinjava *Kreatin*. Od istog komada mesa mladoga vola odsjekoše 100 grama posolise vodu i poslie 4 sata vrenja čorba sadržavase: 1.5 pr. bjelč., 0.5 mst., 0.3 fosf. k., 2.3 ekstrakta. Dočim u preostalom mesu bilo je: 17.0 bjelč., 2.9 mst., 0.2 fosf. k., 0.3 ekstraktivnih tvari.

Piletina: 16.5 % bjelč., 2.8 mst., 0.4 fosf k., 2.8 ekstrakta.

Liebigov mesnati ekstrakt: 3.4 % bjelč., 53.8 ekstraktivnih tvari, 23.2 rudnih tvari, 8.6 fosf. k.

Prokadjena Westfajska sunka (pršut): 18.9 % bjelč., 3.6 mst., 5.4 ekstrakta, 11.0 rud. tvari, 0.5 fosf. k.

Kravlje mlieko: 4.0 % bjelč., 3.5 mst. 4.5 uglh.

Kondensirano mlieko od Cham-a: 8.8 % bjelč., 10.4 mst., 54.0 uglg., 0.5 fosf. k.

Kokošja jaja u bjelancu: 13.5 % bjelč., 0.3 mst., 0.9 ekstrakta, 0.1 fosf. k.; u žumancu: 13.0 % bjelč., 30.0 mst., 3.5 ekstrakta, 1.2 f. k.

Kaviar: 25.8 % bjelč., 15.4 mst., 2.0 ekst., 1.1 fosf. k.

Kamenica (ostriga): 5.7 % bjelč., 1.2 mst., 8.6 ekstrk, 0.3 fosf. k.

Kad sravnimo hranivnu krepost jajeta sa dobrom oli mršavom govedinom, nalazimo da 500 grama ili librica govedine ima istu krepost koli 15 jajeta od 50 grama težine svaki. Jer u jajetu od 50 grama imade: 28 gr. bjelanca, 16 gr. žumanca a 6 gr. kore, u kojima nalazimo: 3.8 % bjelč., u bjelancu a 2 u žumancu, skupa 5.8 grama % bjelč. Buduć pak da ciena živeža najviše zavisi o koliko probavljivih bjelančevina, evo ovdje postepena skrižaljka gori navedenih hraniva u postotih:

Kaviar	25.8	p. %
Leguminose od Hartenstein-a	20.0	"
Revalesciere (Revalenta)	19.9	"
Malto-Leguminose	19.4	"
Prokadjena sunka (pršut)	18.9	"
Govedina friška	18.5	"
Piletina	16.6	"
Bjelance od jajeta	13.05	"
Žumance od jajeta	13.0	"
Dječje brašno od Nestlé-a	9.9	"
Zoblje brašno od Knorr-a	9.8	"
Zoblje brašno od Weibezahn-a	9.1	"
Kondensirano mlieko	8.8	"
Cacao bez ulja	8.2	"
Bijeli friški kruh	7.2	"
Dječji dvopek	6.7	"
Kamenice (ostrige)	5.7	"
Crni friški kruh rajnski	4.2	"
Liebigov ekstrakt od mesa	3.4	"
Löfflundovo dječje brašno	3.3	"
Linkov Malzekstrakt	2.5	"
Wahl-ovo dječje brašno	1.8	"
Hoff-ov malzekstrakt	0.3	"

Neki će reći: što nas je briga za vaše bjelančevine, masti i ugljenohidrate, mi smo do sad jeli juhu, meso i kruh, pa smo zdravi, a kad smo još po koju času dobra vina popili, bijasmo i veselili. Dakako, to je sve u redu; nu baš gori navedenim brojevima, htjeo sam dokazati da nam nije dosta samo jesti, nego treba da znamo birati onu hranu, koja je krepostnija, a istodobno jettina. Eda to uzmognemo prosuditi, nužno je da znamo koliko na dan troši zdravo čeljade od tih kemičkih sluedevina, u razna doba svojeg života i po svojem zanimanju:

Zanimanje, doba i spol	Težina tiela u kilogr.	Bie- lančev. grama	Masti grama	Uglič. hidra- ta gr.	OPAZKE
Djevojčica od 14 dana	2-7	9	18	28	Materino mlieko
Djete od 1 mjeseca	4-4	14	27	43	"
" zanatlije od 4 mj.	5-5	29	20	120	Kravlje mlieko i brašno
" zanatlije od 2 1/2 g.	10	36	27	150	Bilinska hrana, poglavito
Dječaci od 6—15 godina	12—30	79	37	247	Po Vost-u
Vojnici od 20—22 god.	—	120	56	500	U kasarni.
"	—	135	80	500	Kod vježbah.
"	—	145	100	500	U ratno doba.
"	—	137	72	352	Kad neradi.
Radnik (težak)	—	137	173	352	Kad radi.
"	—	130	95	325	
Doraso čovjek (bogat)	70	132	90	450	
"	70	132	90	450	
Žena (zanatlija)	65	70	100	190	Mesa, jaja, mlieka i kruha.
Žena (bogat)	60	76	23	340	Mal da ne bilinska hrana.
" (zanatlije)	—	116	68	345	Mjesovita hrana.
Starac od 65 godina	—	80	50	265	"
Stara žena preko 50 god.	—	250	220	530	Mjesovita hrana i 6 litr. mlieka.
Dojilka od 25 godina	55	250	220	530	"

Iz ove skrižaljke svatko može razabrati koliko na dan od tih sluedevina po prilici troši te prema tomu birati onu kolikoću i vrst hrane, koja mu se više po osobi mili.

Svakako, pri koncu, nemožemo da prešutimo neke predsude, koje u obće među obćinstvom vladaju, naimje o velikoj hranivosti jaja, čorbe, čokolade, Liebigovoga ekstrakta i Malzekstrakta. Kako smo iz dotičnih brojeva uvidili 15-20 jajeta odgovaraju na 500 grama dobra mesa, čorba i najbolja, jeste 12 puta slabija od mesa. Čokolada pošto sadržaje 50 % Cacao, biva u najboljem slučaju 4 puta slabija, a obićno 7-8 puta; Liebigov ekstrakt 5 puta slabiji; a Malzekstrakt 7 do 60 puta. Nasuprot *Leguminose* od Hartensteina koja sastoji najviše iz brašna finih vrstih sočiva, kao pasulj, grašak,

leća nadkriljuje hranivošću meso, isto tako i *revalenta* i *Malto-leguminose*, koje su takodjer sličnog sadržaja, s toga moramo ih osobito preporučiti obćinstvu, jer su razmirno prama mesu i drugim živežom jeftine. E. M. D....ov.

SVAŠTICE.

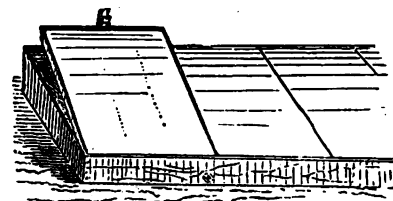
O priredjivanju sparoga. Izabere se velikih, jedrih sparoga, izčiste se, pa izsiećaju na komade. Jednu sparogu u 2 ili 3 komada. — Ovi komadi ukuhaju se u osoljenoj vodi; naimje kad voda vrije metnu se sparoge, pričekaju se da par puta zaključa, pa onda s njimi na cjedilo. — U cjedilu se dobro osole. Nuzto priredi se razsol, a sparoge naslažu u staklenku široka grla; pa onda razsoli da jih oblija. Napokon priveže se grlo pergamentnom ili uljenom hartijom i naslažu staklenke u piešak u podrumu.

Proti prhutu i čačavici, koje muču i odrasle i djecu, dađe se upotrijebiti vrlo dobrim uspjehom sliedeća pomast, koju si svako može kod kuće prirediti. Uzme se 1/2 kilograma posve čista glycerina, metne se u lonac i dodamu se 10 obićnih paprika ili još bolje kajenskih (Cayenne), pa se sve kuha na tihoj vatri, dok se paprika u glycerini, tako rekuć raztopi. Onda se prociedi, za uporabu razvodni. Glava može se svakog jutra prati dok nestane prhuta.

Smola za staklenice priredjuje se na jednostavni i jeftini način iz sljedećih tvari: raztopi se 2 diela kolofonija (kupuje se u liekarni), sa 1 dielom pakline i 1/3 masti (tusta), i posao je gotov.

Osloboditi češ blago od obada (oestrus), ako ga budeš natirao lišćem od konoplje ili još bolje lišćem orahovim, ali tako, da se sok od lišća poprmi dlake. Obadi netrpe taj miris, pa nedolitažu na blago.

Proti muham preporučuju, kao najsigurnije sredstvo lišće od ljubenice (anguria, wapermelon = cucurbita citrulus). U sobi u kojoj ima



Slika 25. Kljajlište sa staklim.

puno muha zatvore se dobro prozori, uzme se na crip malo žerave, pa se na ovu metne lišća od ljubenice da gori. Vonj od tog dima, koji se razvija gorenjem, djeluje ubitačno na muhe. Sve do jedne poskapaju. Ako se nezatvore prozori onda će pred vjonom pobjeći na polje, kao da jih korbačem tjeraš.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U vinogradu. Vinograd je u tjeranju. Nemoj se puno po njemu skitati, osobito pazi da blago nezalita. Gdje je pregustih mladica uštipavaj, a isto tako uštipavaj jalovice. Priredi sumpor za sumporenje, ili ga samelji ili ga utuci u sitno brašno, pa odmah sumpori, i to za liepa vedra, suha i tiha dana. Rosljivo lozje nesumpori, dok se rosa neposusi. Jeli ti lani bilo nedaće (maća — lug — oidium tuckeri) na groždju, tad ti je osumporiti svako 20 dana, da namet utamaniš. I drugu namet tamani na lozi, da se kašnje nerazkoti. Priredjaj kolce za takljanje (kolčenje).

U podrumu. Pretoči vino, izčisti sve posudje, zrači za vedra dana pivnicu (konobu). — sumpori vino u bačvā, koje nisu pune

U povrtnjaku. Presadjuj ločiku, kupus, kelj, korabu porac, selen. Sij mrkvu, pasulj, grašak, dinje, ljubenice, krastavce, repu spanjak. Tamani zarezničke, kako se pojavljaju. — Kukce kupi jutrom, kad je rosno, a lepurice lovi hvatcem. Presadjuj rajčice, taklaj grašak, škopi bob i grašak za suha vriemena zalievaj.

U cvietnjaku. Izkopaj i izgadi cvietnjak. Priredi zemlju za lonce, pa sadi prolietno cvieće. Sij lietno cvieće. Sadi liepice, klintiče i sirotice. Tamani gamad. Privežuj penjačice i vadi jih na način da se što više šire.

Na polju. Do konca ovog mjeseca neka su sve poljske radnje dovršene. Osobito pazi na korov, na užasnan troskot, koji sve duši. Sadi burak, krumpir, sij lan, konoplje, kukuruz, ogršticu itd. itd. Koncem mjeseca nebojiš li se mrazovā presadi duhan. Radnje izvadaj pomniivo, i na polju hoće se ugladenosti. Nesij pre-

gusto, a sjetva neka ti je redomična, jer ti kašnje laglje i plieviti i okopavati.

U pčelinjaku. Jačaj slabe rojeve ili pridodavanjem saća sa leglom, ili izmjenjivanjem košnica; stavi naime, za dana kad je iz jaka roja odletilo puno radilica, slab roj na njegovo mjesto. — Kad se vrte radilice sa paša, one će u slab roj misleć da je njihov. Rojanje ćeš zapriječiti, ako povećaš košnicu, a dobit ćeš više meda.

Sa svilci. Ne nasadi sjeme dok murva ne protjera. Gledaj, da nabaviš sjeme zdravo, da ti se nasljednim a kužnim bolestim neizjalovi vas trud. Izperi sve svilarsko orudje u lužini, a razkuži sobu u kojoj si lani gojio svilce sa klornim vapnom (kupuje se u liekarna). Prostor u kojem ćeš gojiti svilce, neka je prostran a zračan. Za uncu sjemena, ili 15 hiljada svilaca hoće se 160 četvornih stopa prostora. Oni potroše za 30 ili 32 dana nešto oko 500 kilograma lišća.

U staji. Pazi da se blago ne prohladi, niti ga netjera na preveć napornu radnju. Prelaz iz suhe na zelenu krmu, neha bude postepen. Sad obiluješ mliekom pravi maslo i sir, ako ne možeš, da prodáš mlieko.

U voćnjaku. Lietos rad blaga vremena oplodilo se puno cvieća. Ako voće bude pregušto, onda proroduj, jer inače ili će se prelomiti granje, ili se plod neće dostatno razviti. Tamani zarezničke, kako ti je to naučeno, da ti nekvare i drvo i plod. — Koncem ovog mjeseca navrći breskve, praskve, kajisije, bajame i drugo voće na oko. Navrćaj za liepa dana, a pazi da oko obrubiš sa kličicom, t. j. onim sitnim zrnom, koji se vidi na liko inače neće se primiti,

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Slika 22, 23, 24, 25 i 26 protumačene su u članku „Duhan“ u ovom istom broju.

Gospodarske Viesti.

Za mieno iz zime na prolieće naglulo se je vrijeme, i palo je obilne tihe kiše, koja je osobito u prilog vegetaciji, jer je stradala dugotrajnom sušom. — Snizila se je doduše nešto malo toplina, al posve malo, niti se je bojati, da može nahuditi bajamam, jali trsju.

Putujući učitelj vinarstva po nalogu starijih vlasti predavat će lietos u sljedećim mjestim i njihovom okolišu: Silba, Obrovac, Biograd, Ston, otoci Zadar, Oklaj, Knin, Drniš, Mljet, Tkon, Cavtat, Zrnovo, Lumbarda, Čara, Smokvica, Velaluka, Hvar, Starigrad, Stivan, Humac, Postire, Split, Postrana, Jesenice, Stari, Omiš, Šibenik, Zlarin, Tirsno, Murter.

„Domaća perad“ ili „Kratak nauk o peradarstvu“ sastavio G. A. Vichodil, ravnatelj kr. gospodar. šum. zavoda u Križevcih. Strana 102, u osmini i 32 slike, u Zagrebu 1883. Ovo je naslov knjigi, koju smo zahvalnostu primili od samog pisca. Knjiga je sa znanstvenog gledišta posve točna; pisac ima uvijek pred očima praktičnu svrhu; a napisana je jasno i razgovietno. Nijedna gazdarica nebi smjela ostati bez ove knjige.

Trvenje maslina protegnut će se čak u prvu polovicu svibnja. Očit dokaz, da nema dosta tiskova za trvenje.

I lietos dielit će vlada putem svojih kotarskih poglavarstva svilačkog sjemena. Dobro bi bilo, da visoka vlada označi put, kojim će se gojitelji riešiti svojih uzgojenih kožurica, jer jih lani nemogoše podništa prodati.

U Bihaću u Bosni zasnovano je Poljodiel'sko društvo. To je prvo društvo takove vrsti u Bosni. Broji već 600 članova, a za godinu dana imat će jih oko 2000. Bosanska vlada obećala je tome društvu 1000 fiorina godišnje pripomoći.

Grad Brčki u Bosni obratio se zemaljskoj vladi, molbom da zasnuje trgovačko gospodar'sku školu, te je odredio za istu svrhu 20,000 forintih nekrateć nit dalje pripomoći.

Ka se čita u *Abeille dela Nouvelle Orléans* u sjedinjenim Amerikanskim državama ima 383

U ZADRU 1884.

tvornica za svilu, sa glavnicom od preko 20 milijuna dolara, u kojima se zabavlja 32 hiljade radnika.

Gospodin Lestelle brzogovni preglednik u Mont de Marsan izumio je električno automatičan stroj kojim se mogu za čas upaliti vatre u vinogradih, i tim stvoriti oblak koji brani od slane. Stvar je i komplicirana i sknpoćena.

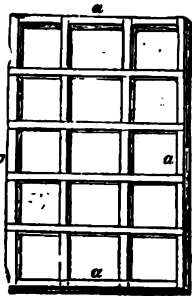
U Sležkoj pojavila se je gnjiloća (peronospora infestans) na nečuvani način, do danas propalo $\frac{2}{3}$ ljetosnjeg krumpira.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

22. Želim se usavršiti u kemiji bar u toliko, da uzmognem razpoznati počela i slučevine znamenite u poljodielstvu, obrtu, te u životu bilina i životinja, a k tomu dakako razumjevat i odnosne funkcije. Kemičkih počela i proizvoda mogu dobiti od liekarnika i mirodijara. Tomu doskočila bi mi kakova knjiga napisana ili navlaš za samouke, ili za prireditelje kemičkih proizvoda. — Imali se takova knjiga na hrvatskom, taljanskom ili njemačkom jeziku? J. V. u K. (Istra).

Da si prisvojite obćenite pojmove kemije preporuča vam se: „Die Schule der Chemie od Stoeckhardta.“ Ta knjiga pisana je za samouke, a skroz popularno, tu će te naučiti temeljne zasade ncorganičke-organičke i fiziološke kemije. Po ovoj može te se poslužiti dodatkom: „O kemičkoj analizi.“ U knjigi tumači se sve na temelju jednostavnih pokusa, koje može svatko izvesti. Spoznav se temeljnim načeli



Slika 26. Okvir za pokri-vanje klijališta i grasta.

Najbolji hrvatski tekst praktično napisan jeste onaj Bog. Šuleka (izd. Mat. Hrv.) Na taljanskom jeziku najbolje praktično dielo za samouke jeste: „Elementi di Chimica“ itd. od A. Selmi ili „Lezioni di Chimica applicata“ itd. od P. Carlevaris. Na francuzkom jeziku preporuča se: „Chimie agricole“ par Is. Pierre ili „Chimie organique i Chem. minérale“ par le d.r Sacc, ili pak djelo Grandeauna: „Traité d'analyse des matières agricoles.“ Prof. P.

24. Rado gojim suncokret (suncanicu), a da pravo kažem, neznam, kad je pravizeman branju. Molim poučite me kad se bere, kako se suši i čuva od gnjiloće, ptica i miševa pa kako se najlakše rulji? N. K. u F. (Bosna).

Suncokret (*Helianthus annuus*) uspijeva u svakoj zemlji, sije se travnja u redove, i to u razmaku od 50 do 90 centimetara red od reda i biljka od biljke. Obično siju se po dva ili tri zrna skupa, pa kad proklija, onda se prorodi na jednu biljku. Razmak zavisi od vrsti, koju sijemo. Visoki suncokret (2 do 2½ metra) sije do 90 cm. razmaka nizki od 50 cm. do 1 metra) sije se 30 do 60 cm. razmaka. — Sjemeni hoće se 8 do 12 kg. na hektar. Za rasta sav posao sastoji u okopavanju (okopa se 2 do 3 puta) i uštupavanju postranih mladica, da se cvietovi na stabaljki jače razviju. Trpi po hrdji (*Puccinia helianthi*), niti ima drugog sredstva proti ovoj nametnici, van da se izmieni sjeme. — Sije riedko kada u čistu usjevu, već obično u kukuruzu medj redovim ili na obroncih polja, ili po nasipih duž potoka. Dozrieva početkom rujna ili u listopadu. Bere se nešto pred podpunom zrieloćom, a to sjedne strane da sjeme neodpada, a sdruge da ptice ne nali-taju i da ga nezoblju. — Cvieće (odnosno štit) privezuje se u snopove, pa se visi o tavan, kao kukuruzno klijplje, da se suši. Stitovi (cvieće) gnjije ako se nesuši na zračnu mjestu, hoće se toga radi da su prozori danju i noću otvoreni e da ima dosta promaha. Od miševa uživat će te suncokretovo sjeme, ako raztrujete miševe, šte će vam najlaglje za rukom poč sa strich-

ninon, koju se umiesi sa kukuruznim brašnom i mastu u pogačice. Najlaglje rulji se, ako se struži štit o štit. Oruljeno sjeme valja još sušiti, inače se upali. U sjemenu ima 15 do 40% ulja, koje je dobro za jelo; a zruje je izvrstna hrana za živad (perad domaču).

25. Nastojim na sve moguće načine, da napravim dobra maslaca, po put onog što nam iz Milana dolazi, ali badava. Molim vas imali koje pravilo, po kojem bi se moglo ravnati? O. S. u L. (Zadar).

Umjetnosti u maslarstvu nema nikakove. Najfiniji maslac, pravi se na obični način iz posve slatka vrhnja. Gledajte daklen, da vam se mlieko prije neg oberete vrhnje neuzljuti, a isto tako pazite da nebude ljuto vrhnje iz kojeg će te otuć maslac. Vrhnja zdravo i slatko ostane za više dana, ako se čuva u posve čistu posudju na posve čistu i hladnu mjestu.

26. Otkad zalievam povrće vodom iz vodovoda, nije mi više, tečno, kao prije niti onako liepo uspijeva. Molim vas, čemu, da to pripisem u greh, i kako da doskočim? D. P. u V. (Split).

Premda je istinito što navadjate ipak znajte, da nije narav vode tomu kriva. Tomu može biti uzrok: a) što sada preobilnije zalievate povrće, nego što ste dosad; b) što zalievate povrće preveć hladnom vodom, a možda i velikom snagom. Za prvi slučaj, zalievajte manje, a za drugi zalievajte pomnijivije, i vodu iz vodovoda lije-te prije u badanj, da se nešto smlači, jer prestu-dena voda uzrokom je da povrće loše uspijeva, i da gubi na tečnosti.

B. Nova pitanja.

27. Na vinu, koje je u staklenici napravio se je cviet. Jeli to vino pokvareno? Kako da se odstrani taj vrhovak, i da se zaprieči, da se opet napravi? Nječnom slučaju hoće li se takovo vino uzdržati? A. B. u B.

28. Smjeli se mladome vinu pridodat starijega, u svrhu da se poboljša? Nječnom slučaju, koliko se može primješati po hektolitru? A. B. u B.

29. Molim vas imali ručan stroj za prav-ljenje satina (satova ili saća)? Gdje i pošto se može dobiti? Gdje se može kupiti gotovo fabrič-rana saća? Š. T. u D. T. (Bosna).

30. Ove godine zasadih voćka. Želio bi znati, u suši, jeli savjetno zalievati jih, iti što drugo učiniti mi je, da ne usahnu? M. L. u Ž. (Im. Krajina).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Pernišek B. — Rizov J. — Dragoević — Jelić prof. J. — Türk pl. F. — Bebić J. — Gondola Bar. F. — Pozzi d.r V. vit. Stipančić A. — Vrčić M. — Grlić O. L. — Ožegović bar. M.

Smirili su predbrojbu za I. pol. t. g. 1884.

Č. g. Pečak D.

Smirili su predbrojbu godine 1883.

Č. g. Cipčić prof. J. — Tomić N. — Obćina - Imotski.

Č. g. Domines P. — Poslali smo vam odmah zatraže-ne brojeve 4, 5 i 6. Znajte za vaše ravnjanje, da mi svaki put šaljemo točno list, i da je adresa točno tiskana. Uzalili vam unaprijed koji broj, molimo reklamirajte. Srdačan odzdrav! — Č. g. Vrkljan J. — Ova dva for. zapisali smo na račun predbrojbe za t. g.

— Č. g. Lucatelli L. — Mirna je vaša predbrojba do konca lipnja 1885.

— Č. g. Deanković J. — Ova forinta i pol pada za I. pol godine 1883.

— Sl. Nar. Čitaonica - Špišić. Odposlali smo odmah sve brojeve.

— Č. g. Stojković M. i Bebić J. — Obrnuli smo.

— Č. g. Kolarević O. A. — Brojeve 1, 2 i 3 odpo-slalismo po novoj adresi.

— Č. g. Matejčić prof. F. Zatraženi br. 3 odposlalismo.

— Sl. Okr. Uč. Knjiž. - Mitrovica — Isto, ali broj 3.

— Č. g. Stojković J. ž. — Srećom je došlo iz bliža, te je 376 for. za prenos jednog snopa drvla skoro ništa, na-pram ogromnom prenosu kojeg mi plaćamo iz odaljenih mje-sta, gdje je trošak po kilogram 20 do 60 novčića. Srdačan odzdrav!

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA.“



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Fisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Travnja 1884.

U gospodarskoj naobražbi pučkih učitelja.

I.

Temelj elementarnoj izobrazbi jednoga na-
roda, zasnovan je na pučkom učiteljstvu. Ovo
je vjerovanje IX vieka; a elementarnu izobrazbu
jednog naroda sudi iz pohadjanja učiona, od-
nosno po statistici izbroja pismenih i nepismenih.

U starija vremena bila je limitirana izo-
bražba pučkih učitelja. al ipak djeca po na-
vršenoj pučkoj školi znala su korektno i či-
tati i pisati i računati. Koraknula znanost,
prosijala luč, porasli zahtjevi, pa se danas od
pučkog učitelja stvara u najkraćem roku goto-
vog enciklopedistu. Toj *culture forcè* neki odole
i izplivaju, a neki podlegnu.

Tko podlegne, o tome nema govora. —
Vidimo one koji izplivaju.

Enciklopediju sačinjava i gospodarstvo. Od
učitelja zahtjeva se, da je gospodarstveno izo-
bražen, jer je svrha osnovā za pučke učione,
da se upute učenici, u onom, čim će se baviti
u životu, kad ostave učionu:

Nastaje pitanje:

- Jesu li učitelji dostatno izobraženi u go-
spodarstvu, da mogu druge obučavati?
- Jeli savjetno i koristonosno podučavati dje-
čicu pučke učione u jednoj pozitivnoj nauci
kao što je gospodarstvo?

Od učitelja zahtjeva se prije svega da je
pedagog, da pozna dobro povjest, zemljopis,
računstvo, jezik, prirodoslovje, prirodopis, risa-
nje itd.

Ovo su glavni predmeti njegove enciklo-
pedičke izobrazbe; gospodarstvo uči jedino uz
prirodopis.

Što može mlad čovjek, kroz tri ili četiri
godine nauke, naučiti gospodarstva, koje se
podučava dvi ure na nedjelju, nuzgredno, uz
drugi predmet, kad mu je trti moždane sa to-
liko drugih predmeta, na koje se polaže sva
važnost?

Šta može naučiti, kad mu fali praktična
izobrazba, jedinih gospodarskih grana, koje se
mogu podučavati u pučkoj učionu, na ime: ku-
ćanstvo i domaće gospodarstvo?

Al ipak, neuspjeh, poziva se odgovor-
nim, nemisleć, da mu je plaća tako kukavna,
da mu je gladovati, ako si drugčije nezna iz-
biti novčić.

Da učitelji odgovore zahtjevam, koji se na
njih polažu, imalo bi se prije svega pobrinuti
za njihovu gospodarsku izobrazbu.

U tu svrhu imalo bi se;

1. Ustanoviti na preparandijā posebnu ka-
tedru za gospodarstvo, i opredieliti nedjelno
barem toliko sati što za teoretičnu, što za
praktičnu vježbu da se u roku od 3 ili 4 go-
dine učitelji na toliko izobrazu u gospodarstvu,
da budu znali druge u istoj nauci napućivati.

2. Ina li bi se svake godine, u svakom
kotaru sakupljati učitelji, barem za 15 dana,
da tu budu i teoretično i praktično podučavani
u gospodarstvu od usposobljena učitelja za tu
struku.

3. Kad bude uredjen zemaljski zavod za
gospodarstvo, imali bi se svake četvrte godine

sakupljati tamo učitelji, da budu podučavani i
teoretično i praktično u gospodarstvu barem za
petnaest dana.

Reći će se, da je ovo pretjerano, da se
hoće puno novca. Bože moj, troši se toliko
pusta novca za mnoge druge svrhe pa se može
trošiti i za ovu, ta dapokon sve težak, odno-
sno zemlja plaća, pa se može koješta i na
njegovu dobrobit potrošiti. Učitelji su pionieri
napredka, nebudu li oni znani nećemo nigda,
nit za vlas naprijed. Učitelji su pozvani, da
stvore gospodarski elemenat, na kojem se te-
melji svaki napredak. (Slijedi.)

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 7 „Gosp. P.“)

VII.

Njegovanje razsada.

Od časa od kad se zasije pa za 7 do 10
nedjelja, dok razsad uzraste gospodar mora du-
han neprestano i pomnjivo njegovati.

Prva mu budi briga, da uz dovoljno vla-
ge i topline sjeme što prije proklije. Jeli za-
strlo zemlju, onda po sjemenjacih nabaci tanku
naslagu po sve tanke raževe slame. Ona slama,
brani ga s jedne strane od pripeke, niti dopu-
šta da se površina zemlje naglo posuši, a s dru-
ge strani kabanica je proti mrazu. No ova sla-
ma, i drugčije je potrebna. Zemlja u kljajlištu
zaljevanjem stegne se, pa onda razsad ostane
nad zemljom kako se to na našoj slici 27 slovo
a na strani 30 vidi. Ovakav razsad, ostaje slab

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Slijedi vidi broj 7).

Morska cvjetana je maljušna naprama onoj
kopna, a tim u suglasju je malašan i broj bi-
ljoždernih morskih živina. — Između morskih
trbonožica, medju kojima ima najviše biljožde-
raca, jesu oni u razmjeru sa živinoždercim kao
1:2:5. Rastanjem živinoždernih životinja raste
i broj grabežljivaca.

Veličina površja neodređuje obstanak ve-
likih životinja, a nasuprot je *propup tla* od bez-
preporna upliva. Razčlanjenje kopna, oblik os-
trva ili poluostrva, razvitak obala, smjer i str-
menitost (nagnuće) planina, njihovo sjedinjenje
u gromadne, lanačne i stupnjevane gore, polo-
žaj i prostiranje morija, visočina i nizina nji-
hovo osamljenje i sdruženje, prostranost i uz-
višenost dolova smjer i razvitak riečnih sustava
i njihov pad, pružaju životinjama razne uvjete
pribivanja ili selenja. Dugački visoki nizovi
gorā jesu čvrstim medjama, pa i ako se pru-

žaju u smjeru podnevnika, najprije na trbonožce
i plazavce, a više za člankonoge i sisavce, naj-
skoli i za lankokrile pjevice.

Nakupitost tla je znamenita za sve živo-
tinje, koje žive u zemlji (Hypogaea) i za one,
koje izčeprkaju sebi hranu iz zemlje. Životinje
su osjetljive i prema lučbenim svojstvima. Neke
ljube više pjeskovita, druge vapnenita tla itd.
Slano tlo morske obale, slanih jezera i slatinā
nutrnjih zemalja ima u svim stranama svijeta
malašnu ali sličnu faunu kukaca.

Goropis velikih oceanskih kotlina i njegovi
uticaji na razprostranjenje ustrojnih bića malo
je dosele poznat radi teškoće mjerenja i porabe
mreža za struganje u znatnim dubinama. Naša
poznavanja neprostiru se puno dalje od obale,
no već su podala dokaz, da Ocean nije bez ži-
votna vodena pustara, kako se je prije mislilo.
Na dnu vrućih morskih struja, kao Golfstrima,
nalazimo najskoli u znatnim dubinama obilat
živinski život. Poznajemo sada već preko 30,000
fela morskih životinja. Dakle 15% dandanas
pobilježenih životinja a medju tima oblikā sa
strahovitih dubina. Tako je izvadjena, pri mje-
renju atlantičke visočine za polaganje kabela,
zmijasta morska zvijezda (Aphiocoma granulata)
sa 2300 metara a žive Globigerine sa 5500 me-

tara dubine, a u južnom ledenom moru je tlo
pod 70° juž. širine bogato pokriveno Briozima
i ostancima krakonožica. Sustavom vodenih su-
dova, kako se to nalazi navlas kod mekušaca i
bodljača, životinje su u stanju da izravnavaju vi-
soki pritisak vodena stupa.

Ali najveći broj fela žive u manjim dubi-
nama na obalama i njihovoj blizini. U manjem
broju nego li su takovi priobalni oblici, ali mno-
gobrojnije nego li životinje morskog dna po-
javljaju se životinje široke pučine, koje su kadre
svojim ustrojima za veslanje i plivanje da se
skitaju po morskoj pučini, oblici koji nezavise
od morskoga dna.

Po naravi morskoga dna razlikujemo pe-
ćinske, pjesčane i kaljužne životinje. — Medju
mekušcima pokazuju se takovi uplivi u tvorbi
ljuštura. Kod prvih su ljuštura hrapave, kod
drugih gladke, svietle i veoma krhke, a kod
posljednjih često tamne. Životinje, koje žinu na
dnu, luče se po načinu svojih ustroja za kreta-
nje u plazeće, u takove koje kopaju pržinu i
blato, koje probijaju pećine i drvo u tkalčice,
koje se učvršćuju bisenjem, i u priraslo. Raši-
renje troje posljednjih bilo bi veoma omedja-
šeno, a često nemoguće, da neimaju slobodne
pokretnosti u doba ličinke. Najveća raznolikost

i kržljav; naslaže li se ali slame, kako što smo rekli, onda se zaprieči posve izpiranje, a donekle i slegnuće zemlje. Ovoj mani, koja je obična u razsadniku, doskoče gospodari i drugo; naime uzmu posve raztrošena mješanca, i s njim pospu sjemenjak. — Usled toga ostane razsad zakopan, kako se to na slici 27 slovo b strana 30 vidi. Ovako zakopan razsad ne samo što se bolje razvija, al se razvija i jače, jer žilice upijaju rudne soli, koje se zalievanjem tope iz razsuta mješanca. U razsadniku mora da je uvijek vlažno i toplo. Toplina uzdrži se zaklanjanjem ili pokrivanjem sa sturam, a vlažga zalievanjem. Zalieva se po potrebi jedan, dva ili tri puta na dan, i to obično u jutro i u večer; zalievati se preko dana, osobito ako je sunčano vrijeme, onda dok se zalije valja odmah pokriti razsad, inače bi nastala popara. Nesmije se podništa zalievati posve studenom vodom; voda, kojom će zaliti razsad, neka ti stoji neko vrijeme u razsadniku ili na suncu, jer prestudena ubija razsad. Dogodili se, da zaleđi (smrežne) razsad, tad ga valja dobro zalieti studenom vodom pa pokriti sturam, jer grane li sunce na nje, propao je; ostane poparen.

Plievljenje korova (drača, trava) mora da bude neprestano, svako 5 ili 6 dana ili još bolje odmah dok se opazi nepozvani gost.

Jeli se zasijalo pregusto, onda valja prorediti, jer inače duši jedno drugo, pa nijedan razsad dobar. Proradjivanje preuzme se odmah, kad su na razsadu 4 listića. Priredi se u tu svrhu lija, u zaklonjenu mjestu, pa se na njoj



Slika 27. a. Razsad od duhana usljed zalievanja. b. Ogoljen razsad zasut mješancem.

presadjuje taj mladi razsad u razmaku od 4 do 10 centimetara jedan od drugoga. — Od slane brani se sturam, koje se raztiru po popriečnim kolcim, koji se tamo zasade i učvrste, isto onako, kako što su sturala za mreže. Zeller toplo preporuča proradjivanje; jer ovako rano presadjene biljke, ojače se, podnašaju bolje nepogode, razvijaju jim se bolje žile, razvijaju se prije, jače i krepče. Ovo proradjivanje u običaju je osobito u Holandiji; težakinja jedna vješte ruke, može da presadi za dan osam do dvanaest hiljada komada.

Za guste sjetve, ako uz obilnu vlagu i dostatnu toplinu nema dosta svjetla i zraka, pojavi se u razsadniku gnjiloća. Napadnuti razsad valja odmah izčupati, inače za 8 dana propao je vas razsad. Toliko put neda se opredieliti, koja je biljka bolestna na trulež, u takovu slučaju pospe se razsad obilno ugljenom u prahu sameljenim. Neki savjetuju, kao dobro sredstvo suh piesak. I jedno i drugo sredstvo može da pomogne ako se odmah upotriebi inače, jeh! Još trpi razsad po grčicam, glistam, krticam, puževim itd., al o neprijateljem bit će govora obširnije u drugom poglavlju. (Sliedi).

primorskih životinja nalazi se pri velikom razvitku obala sa pećinastim igalom i u zaljevima, koji su zarašteni mnogobrojnim mirnim biljem, najmanja u kratkim plitkim cjelorubnim zatovima i na malenim otocima, koji su veoma udaljeni od kopna

More je po kakvoći posvuda ista solna raztopina ali u različitom sgušćenju. Malašan broj mekušaca podnaša oslaćanje i uspieva bolje; nešto veći broj njih žive u brakičnoj vodi (gdje se more i sladka voda miešaju kao na ušćima rieka); ali ovi su malašni a školjke kržljave i tanke. Samo malo riba uzpinje se većinom za mrieštenja u rieke. Ali i porast slane sadržine djeluje obično štetno. Kad dostigne 5%, može jih tek malo da žive u takovoj raztopini, kao u vodi slatinā, natronskih jezera i mrtvoga mora. Vapnovite obale umnažaju vapnenu sadržinu vode a tim tvorbu školjka kod mahovaca (Bryozoa), ljuštura i puževa. Nasuprot su škodljive soli milovkine zemlje i svi otoci i obale u egejskom moru, koje leže na serpentinom tlu, malo imaju mekušaca, kao što je i hvalinsko more pusto radi nerazmjerno velika sadržaja sumporno-kiselih soli i milovkine zemlje.

Valjavica (udaranje talasa) i oluje su od

O priredjivanju patlicana.

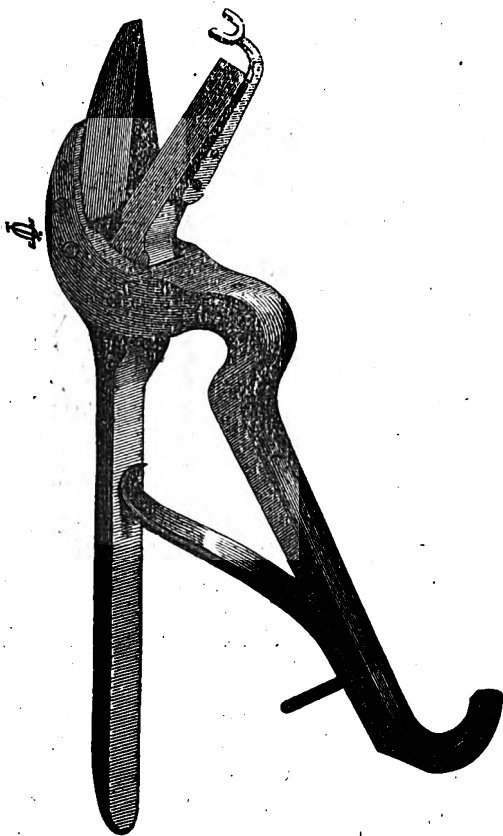
Narodi, koji proizvadjaju plodina više no što jim uztriebuje, nastoje, da suviškom obskrbljuju one, kojima domaće nedotiču, ili jih uživaju do zemana, kad jih inače nema, ili jih suše, priredjuju u umoke, prave izvadke i slična.

Patlican (rajčica, tomate, pomodoro) podržen je svim tim manipulacijam, jer svak načinja rado svoje jelo sa patlicanom.

Manimo se kuhinje a vidimo na koliko načinā dade se uživati.

a) Sušenjem.

Zdrilo patlican, u kolovozu ili rujnu mjesecu, kad je najmirisaviji i kad imade u sebi najviše sladora, reže se unakrst na četiri komada, koja ostanu spojena medj sobom, pa natica na nit i vjesi na zračnu sunčanu mjestu, da se suši. U deset ili 15 dana razplacuše su suhe, onda se sahrane, pa do prilike uporabljaju. Ovaj je način posve primitivan, danguban, a zakrene li vlažno vrijeme obično sve pregnije; da nespominjemo koliko se soka izgubi cijenjenjem, kad se razreže.



Slika 28. Despujolsove nožice za navrtanje loze.

Bolje je i savjetnije vjesiti ciele patlicane, kako što je u Francuskoj, a i u nekim mjestim kod nas običaj.

Imade naime osobita vrst patlicana, koji nisu posve tečni, al su puni soka, maleni su, tikvasta oblika, a čvrste kože. Nepucaju lako,

nitij gniju, dočim ovjeseni na zračnu mjestu, uzdrže se zdravi za godinu dana i više. Treba ti preko godine potlicana, skini par komada, namoči jih za uru vriemena u vodi, a oni nabuare i postanu gladke kože, kao da su ončas ubrani.

b) Salicilnom kiselinom.

U jesen odabere se posve zdravih patlicana; i pazi se osobito, da jim nije koža popucala. Uzme se žara, ili druga zemljana ili staklena posuda široka vrata, u koju naslažemo patlicane, jedan do drugoga, dok je posuda puna. U drugoj posudi raztopimo u svaki litar vode kišnice tri grama salicilne kiseline. Kad se je salicilna kiselina posve raztopila, prociedimo vodu, pa ju nalijemo na patlicane, da jih oblija za prst. Sad ovu posudu postepeno ugrijemo, dok postane voda mlačna, da nemoš u nju držati ruku. Napokon priveže se. Privežuje se oulenom artijom i krpom. Najpre komad čiste krpe, pa onda oulena artija; priveže se špagom i posao gotov. Ovako priredjeni patlicani uzdrže se 4 mjeseca; a vavjek su, kao da su onog časa ubrani. Nu ovaj način, mi nemožemo da preporučimo, jer još pravo nije dokazano, dali je salicilna kiselina štetna za zdravlje, niti, koje bolesti može da prouzrokuje.

c) Sa šećerom.

Uzme se svaki kilogram posve zdrila patlicana 750 grama čista šećera (sladara), u prah smrvljena i jedan komadček gjumbira (ingvera). Najpre popare se patlicani vrelom vodom, pa jim se pomoću nožica oguli koža. Nuzto postavi se na vatru u ocaklenoj ili potutijanoj posodi sećer i voda. Uzme se svaki kilogram sladara 1/2 kilograma vode. Kuhanje nastavi se dok izbistri, a nuzto pjenu se neprestano. Kad je uzavrielo metnu se unutri već oguljeni patlicani i gjambir, pa se odmah odstrani od vatre, da se prevrnu. Ostanu za 5 minuta u toj vrućoj sladarači, a onda vade se pomoću šupljače i stavljaju na pliticu. Pričeka se da se patlicani posve ohlade, a nuzto kuha se sladarača opet do vrienja, pa kad su posve ostienili među se opet u vruću sladaraču; i ovaj posao opetuje se dva ili tri puta. Najzad naslažu se u zemljanu ili staklenu posudu, ugrije se sladarača, pa se nalije po njima; priveže se posuda i posao gotov. Ovako priredjeni veoma su tečni i uzdrže se dugo vriemena.

d) Kuhanjem u izvadak (conserva).

Obrani patlicani izčiste se od petlja, lišća i zemlje, ako su blatavi. Režu se onda na komade i među u kotlenicu, koju se postavi na vatri da ukuhaju. Ovo prvo kuhanje traje 1/2 ure, dok se meso posve odiele od kožica i kostića. Ovu ukuhanu kašu prociedjuje se i gnječi kroz gusto sito od lima. Prociedina dodje opet u kotlenicu, da uz neprestano mješanje kuha za 5, 6 ili čak 8 sati. Kad se je dobrano ugustila, onda se lije na plitke posude, da se učvrsti i prosuši; što biva za 2 ili 3 dana. — Onda se gnječi, priredjuje u kuglje ili četvoraste komade i šalje u trgovinu.

O PLUGU.

Sva ratarska orudja imaju biti različita kova i deblina, prama raznovrstnim mjestim okolnostim; a to će zavisiti o radjah koje se budu imali obavljati; i o naravi tla koja se budu imala obradjivati. Mjerilo najsigurnije napredka u gospodarstvu jedne zemlje jesu ratila gospodarstvena, kojima se dotična zemlja služi. Ako bi htjeli goripomenuto načelo uporaviti na našu pokrajinu, kukovnu bi gospodarstvenu sliku o njoj dobili, jer naša ratarska ratila sačinjava nespretno i adamitično ralo i druga mu brana; koja bez razlike upotrebljavamo za ma bilo koji položaj i vrst zemljišta. Svaki racionalni gospodar imao bi iz petnih žila nastojati usavršiti svoja gospodarska ratila, što bi postigao kad nebi žalio troška, da dobije dobro ratilo, koja ti mu se odužila:

I. jer bi mu više trajala, a manje bi mu ga trebalo popravljati;

II. manje bi mu se htjelo tegleće marve; a tim dosljedno manje krmeti predanja za zdravljem marve;

III. radja bi mu bila savršenija i tim mu gospodarstvo plodnije i beričetnije;

IV. hitrije bi obavljao radje i tim štednja vremena.

Sad recimo koju o plugu.

Plug se sastoji od više ratila od kojih jedan je odredjen, da sieče ovisno zemlju, naime *crtalo*; drugo da ju sječe vodoravno, a to

uticaja na morsku faunu. U žestokoj bibavici postaju debele školjke, a jake oluje potiskuju znamenito na niže prvi obalni pojas.

Malo ima životinja, koje stanuju posvuda. Veoma razprostranjene su običnije u moru, i razlikuju se unutaroceanične, kad su razprostranjene u više diela jedne od velikih morskih kotlina, i prekooceanične, kad se nahode i preko tih granica.

Po pravilu se životinje ukazuju u omedjašenim prostorima, koje se zovu *kotarima razprostiranja*. Mjesta, u kojima životinje postižu najveću ustroju savršenost i najveći broj pojedinaca, jesu središta, i pošto predstavljaju po naravi najprikladnije točke za razvitak, one su takodjer *središta postanka* *).

*) Toj predmjevi, koju je već u prošleme vieku postavio Zimmermann, i koja ima prednost, da riešava najveći broj poteškoća, protustoji druga, po kojoj sve životinje, da imaju jedno te isto središte i otuda da su se razprostranile. Kod Buffona je sjeverni stožer, sa kojega se životinje sele k jugu rastućom ohladom zemlje; kod Linneja neki bregoviti otok u vrućim krajevima. U novije doba Darwin je uspostavio mnenje, da ima jedno samo središte, u kojemu da nije postalo van nekoliko oblika, ili jedan cigli temeljni oblik, kojega su se potomci kasnije razprostranili i kroz niz metamorfoza (koje je već i Lamarck bio pokušao da dokaže) pretvorili se u životinje, koje dandanas žive u neizmerno dugim razdobljima. "O. P."

je lemeš; treće, koje privrće odvaljenu grudu zemlje i to ogrnjača; a ovi su svi združeni skupa ojičem i ralicom. Suglasno poredane go-ri-pomenute česti među sobom, njihov oblik, prama vrsti zemljišta, dubljini i uzprsitosti pri oranju sačinjavaju savršenost pluga.

a) O odgrnjaču.

Pri oranju zemljišta glinastih, vlažnih i raztežljivih nema biti ogrnjača, savijena, da se zemlja za nju neprihvata, jer bi tad prednje strane pluga izašle iz brazde. Dočim kod pješkovita i kremenista ima biti ogrnjača kratja i savijenija da lašnje zemlja snje puze. Ogrnjača ima se na ralu posaditi tako, da za sobom ostavi brazde po dobro široke, da voli ili konji uzmognu prosto hoditi; inače mnogo njihove snage izgubilo bi se. Rastup između one česti pluga na kojoj stoji nasadjen lemeš i ogrnjača kod kremenastog zemljišta, nek je 30 cm. a kod glinastog 35 c. Ovaj rastup mora stati u odnosu sa dugljinom ogrnjača, jer inače kod klina, koji ima sjeći i odmicati zemlju postao bi užji i tim bi teglećoj marvi trebalo mnogo više napora; pa još plazilo nemogući listi po ogrnjaču plug bi izpao iz zemlje, te ogrnjača stršila po zemljištu uz velik napor tegleće marve. Ako opazimo, da nam se zemlja skuplja na jednom mjestu, a da prama sredini zemljišta ostaje dola, znak je da je ogrnjača odveć široka. Tko bi to htio popraviti, nek proučava površinu ogrnjače kad puna zemlje izlazi iz brazde te po micanju iste suditi ćemo što joj fali i kako da se izpravi.

Englezki plugovi koja svojom vrstnoćom nadkriljuju ma bilo koji, jer manje trebaju tegleće snage, imaju rastup između donje česti pluga i ogrnjače sasvim malen, a ona je podobro duga malo savijena. Plug ovako razpoložen lasno prodire u zemlju; ali pravi preuzke brazde koje smetaju teglećoj marvi. Na ovo malo paze u Englezkoj, jer pri oranju služe se konji, koji imaju tvrdo kopito oskrbljeno podkovom; pa još zemljište u Englezkoj neotvrdne, kao kod nas, i to stranom sumjerenosti podne- bje, a stranom radi čestoga padanja kiše.

Dočim naši voli, gazeć po tvrdih gruda za dugo vreme na obatale noge.

b) O Crtalu.

Crtalo je ona čest rala, koja ovisno sieće zemlju, i krči put samomu ralu. U hraloj zemlji nebi najbolje bilo, da crtalo stoji sasvim okomito, nego bolje bi bilo, da bude položeno prama zdravici da uzmogne bolje prevrćati zemlju.

Rt crtala mora odgovarati rtu lemeša, nu neka između njih bude rastup za jedan palac, jer inače bi ostalo zemljišta neizsječena. Crtalo na ovaj način postavljeno mučno će ga zatrpiti korov i druge nečisti zemlje.

c) O Lemešu.

Lemeš je ona čest pluga, koja reže zemlju u vodoravnom pravcu i dolazi brazdom u susret odgrnjaču. Oblik mu je trokutast, i čim mu je trokut oštiji tim će bolje derati zemlju, a marvi dosljedno manje truda i napora. — Sa lijeve strane lemeš mora biti po nešto uzdignut i to s dva uzroka: a) da ratilo bude tvrdje; b) da olakoti postanak brazda. — Lemeš ima biti vodoravno položen, da brazda bude ravna, a neostane zdravice. Englezki su lemeši sasvim uzki, naime protivno, nego što se preporučuje; što je mnogo korisno: 1. jer se može dublje orati i uz manju silu tegleće marve; 2. jer se zemlja bolje mješa i utamanjuje se korov i druge škodne biljke.

d) O ojiču.

Mi imamo plugova sa ojičem od jednoga i dva komada. Prvi su jako dobri sa kamenita, vrlotna zemljišta; ali su ubitačna za tegleću marvu; jer neobičnom snagom tište na njihovu šiju, te svaki i najmanji skok pluga oni usljed jarna očute. Kod naprednijih naroda u gospodarstvu upotrebljava se ojič u dva komada, nu on mora biti različite dužine prama vrsti zemljišta. Čim je ojič duži plug tim pravilnije ide, premda je malo poteško teglećoj marvi. Dokle za tvrda zemljišta upotrebljavat ćemo dug ojič, a za prka kratak.

e) O ratici i ravnalu pluga.

Da dobijemo brazdu dublju a slog različita oblika, prama potrebi i vrsti zemlje, poslužiti nam se je nekim spravama, a te su vam obično ravnalo. Ovo je različita oblika, a stoji uz strežnju stranu ojiča. Ma bio on koliko mu drago pravilan ipak plug često bježi iz brazde, štoga je potrebno oraču, da mu ralica bude moćno

sredstvo da svede plug na svoje mjesto. Stoga oblik ralice mora biti u razmjeru sa ravnalom. F.

Biline i zemljišta.

O bilinam koje ljube kremenasto tlo.

Na zemljištu kremenastu slabo uspjevaju žitarice, bolje ugadja stablastim biljkam, kao lozi, maslini, murvi, bajamu, praski; nebi zgoraga bilo i za samu livadu, kad bi se moglo poploviti: a) sitna kremenjača izmješana gujilom prikladnaje za gojenje pasulja, repe, raži, i trajne livade, kad bi u stanju bili poploviti ju, ili ako bi zemljište bilo po sebi vlažno; b) ječam bi samo onda uspjevao, da bi u njem bilo ponešto humusa kremenjače sa 15-20 p. % gujile i male česti vapna ljube ječam, raž, repu, lan, grašak i krumpir, izmjed krmnog bilja (ljevaricu). I livade naplate trud gospodara na ovakovu zemljištu, ako jih zasje dijetelinami. Pješkovita zemljišta, dobrom primjesom crnice gode konoplju, kukuruzu, grašku, repi, mrkvi itd.

O biljkah koje ljube gujilasto tlo.

Kao što je malo biljka, koje ljube čisto kremenasto zemljište, još jih je manje za skroz gujilasto. Ovakova zemljišta gospodar će najpametnije učiniti, ako ostavi za livadu, jer inače morao bi uložiti liepa novca, a velika truda, pa ipak imao bi mršavi dohodak.



Slika 29. Plemenika, divljaka i ciepac loze, koje se navrće D espujolskim nožicama.

Ako je gnjila ili usljed primješe pjeska i živa vapna, ili zaora, ili gnojibom svježim gnjijem postala rahlijom i manje žilavom onda je veoma plodna i za njoj bujno uspjeva, pšenica, bob, grahor, djetelina pa još i zob, ječam, kukuruz i burak. Najbolje bi nam trud naplatila stalna livada. — Primieša li se gnjilači obilno kremenasta ili vapna, pa izvedeli se odvodnih radnja, onda se takovo tlo, dade upotrijebiti za svaku gojību.

Biljke kojim godi vapnenasto tlo.

Vapnenasta tla su prikladna za gojenje sočivnjače n. p. boba, grahora, slanotka, sjekirice, graha, djeteline, vučka, pa još ječma i repe, a izvrstni su, kao stalne livade. — Osobito gode vinogradu i šumi.

O biljkah koje ljube vlažna zemljišta.

Gojenje bilina u vodenastu tlu nesamo što je preveć skupo, ali je i varljivo. Ovakovo zemljište već po sebi se zaodjene trstikom, šašom, žukvom, ševarom, brulom, žabnjacim itd., i tim nam daje dovoljnu korist uz mali trošak, goripomenute biljke upotrebljavamo stranom u gospodarstvu, a stranom za gnoj. Da bi gospodar mogao podcievlijanjen (drainage) odstraniti vodu dobio bi izvrstnih livada i polja. Gdje se i lieti obiluje vodom dade se gojiti pirinač (riž).

Nebi bilo s gorega ovakova zemljišta zasadi vrbom ili jablanom, a da nam nelošo naplati. U naprednijih zemljah od naše sade se divlje vrbe pa se ove navrću sa vrbom plete-

nicom ili sa žutom vrbom, pa svake godine dobivaju za pruće liepog novca. Ovim prućem pletu se košare, krtoli itd. Hoće li se ovakova zemljišta ostaviti za šumu, nek se izdubu jame od 15-20 met. daljine jedna od druge, gdje će se ociediti iza kiše voda; da zemljište ostane suho po povodnjam pomaže ako se izkopaju sve naokolo duboke jaruge.

O tlu izloženu poplavi.

Imamo prostranih ravnica, koje su izložene poplavi, te se nemogu upotrijebiti ni za livade; jer ako poplava nastade kad je trava već ovisoka, blato koje na njoj ostane sasvim je uništi. Ovakova zemljišta su prebogata sastojinama organskim i rudnim, daju mastan plod, gojili se na njih sierak, bilo to zasjeme kojim se krme svinje i perad, bilo i perjanice za metle. Sierak je biljka koja se zadovoljava lošom i kasnom radjom, a neškoduje mu koji dan stati pod vodom. Teško ga batali suša. Osim dvajuh gori navedenih proizvoda. još dobijemo njegove stabljike, koje stranom služe za krmu životinja, a stranom kao gorivo pa i za stelju. — U ovom posljednjem slučaju moramo jih sgnječiti između dva valjka, pa onda izsječati. F.

SVAŠTICE.

Ratafia iz trešnja ili višnja. Uzme se kiselastih trešnja ili višnja, izgnječe se, pa metnu u vinovnicu. Ide po težini, naime na 2 kg. trešnja ili višnja 2 kg. vinovice. Ove trešnje ili višnje ostanu u vinovici za 20 do 25 danā, onda se prociedi, pa na svaki litar tekućine dodade 1/4 kg. sladora i nešto malo izvadka od slatke korice (canella), gvozdičke i muškata. Pričeka se dok se smjesa otaloži, onda se prociedi, i gotova je za porabu.

Crnilo za tutiju, železo i kositer. Ovakovo crnilo trebaju vrtlari, voćari i gospodari, da pišu imena bilja, a da jim kiša neizpere crnilo. Pravi se na sljedeći način. Uzme se 2 diela kvasinasto kisela bakra i 2 diela nišadora (salmiak — oboje kupuje se u liekarnā); ovo se pomješa jednim dielom obične čadje, pa se pridoda vode, dok se dobije željena gustoća.

Kako da izpereš žute ili bijele rukavice. — Navuci jih na ruku, pa jih natari žumančom od jaja, onda jih izpiraj u mlačnoj surutki, pa najzad properi jih u čisto mlieko. Raztegni jih i ovisi da se šuse, bit će kao nove.

Kako da užduvaš lukovnjače preko godine. Gazdarice, koje goje ovieće, uvijek su u napasti sa zelenkadom, zumbulom, gorskim ljubiacim i drugim lukovnjačam i gomoljačam, jer neznadu kako da jih užduvaju glavice na godinu. Stvar je jednostavna. Kad savene lišće izvade se iz zemlje i šuse u hladu za 6 do 12 dana. Onda uzme se ili skrinjica ili lonac, pa se pospe po dnu sloj u prah smrvljena ugljena; na ovaj ugljen dodje red glavica, pa opet ugljen, i tako izmienično, dok se nenapuni posuda ili naslažu sve glavice. Skrinjica ili lonac čuva se na suhu mjestu. Kad je zeman sadnje vade se iz lonca i sade.

Jeli krava bredja? Pitaju mnogi marvogojci, koji odgajaju blago na pašnjacih, pa jim se oplodjuje po volji. Najpraktičniji način, da se to dozna jeste sljedeći. U čistu času vode, kapni par kapljica mlieka. Razdjeli se odmah, onda krava nije bredja, segne li na dno bez da se razidje, krava je bredja. Tim naglije pada, i tim se teže razilazi, čim je naprednija bredjost. Za junice, koje su stopro dorasle, zna se ako su bredje natirajuć nekoliko kapljica mlieka o dlanove. Jeli mlieko sluzavo, liepivo, znak da je bredja; neliepi li se onda nije bredja.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Danas, znanost, kao jedino sigurno sredstvo proti filokseri preporuča amerikansku lozu, jer ono može da odoljava navalam filoksere, dočim naša loza filokserom gine. Al je vika, da amerikanska loza (vitis riparia; niti druge vrsti) nedaje dobro vino, kao naša loza (vitis vinifera). Znanost je i tome doskočila, stala se navrćati amerikanska loza na našu, tim ima se groždje, odnosno vina dobro, kako što je prije imalo, a korice opet, jer od amerikanske loze, odoljeva filokseri. Ovo, i neuspjeh svih sredstava, da se utamani filokseru, bilo je uzrok, da je god. 1881 na antifilokseričnom kongresu u Milanu, većina članova zahtjevala: libera flossera in libero stato (slobodna filoksere u slobodnoj državi).

Naravski, danas je sadnja američanske loze na dnevnom redu, i ljetos će polovica četvrtina uništenih francuzkih vinograda, doći opet na rod, američkim korijenjem.

To je bio uzrok što se je puno ljudi stalo baviti navrćanjem loze, koje se danas može da obavi na više od 300 načina.

Al navrćati nožem, puno divljaka i dugorazno je i teško, a što više navrće izpadaju slabo. Stali ljudi izumljavati orudje, kojim, da se laglje navrće. Izumio je takovo orudje Berdaguer, Guisquet, Trabue, Comy, Ballan itd. Orudje za navrćanje, kakova naša slika 28, na strani 30 predstavlja izumio je Despujols. To su nožice, pomični krak mjesto obične oštrice, imade dvie oštrice, po put oštrice od noža postavljene u kutu. Ove režu, dočim drugi krak napravljen poput klina, od ocala je, a služi za odpodrašte. — Nožice za navrćanje na mjestu t. j. divljaka stoji zasađena u zemlji. Na lievo, na našoj slici 29, strana 31, vidi se kako je odrezana plemenika, dočim se u sriedi vidi divljaka, a na desno spojena divljaka sa plemenikom. Mnogi će pitati zašto je razrezana divljaka uzgor, zašto nije klinasto zarezana, a plemenika razrezana, ta to bi bolje stajalo? — Istina je, da bi bolje stajalo, ali samo prividno. Na ovaj način ciepljena loza, kako što se na našoj slici vidi, prima se sigurnije, i zaraste na ciepu na način, da se niti nepozna gdje je bilo ciepljeno, dočim na protivni način, kraci ciepa, koji nizdol gledaju posuše se, jersokovi nedotiču. Usljed toga ciep nezaraste dobro, a ostane slab, pa se plemenika za svako malo vjetra ili dodira prelomi. Ovakove nožice, kakvo rekoso, gradi gospodin Despujols Sai iz Saint Phillippe d' Aiquille (par Castillon, Gironde). Ciena je pojedinome komadu 15 franaka, što odgovara na 7 forintih.

Gospodarske Viesti.

Dne 21 proš. mjeseca pala je gusta krupa u Boki kotorskoj. Jer je sve bilo prolistalo i u cvatnji, naniela je na mnogim mjestim velike štete.

Ljetos uprava „Gospodarskoga Poučnika“ obškribila je 164 stranke sa raznovrstnim gospodarskim sjemenjem u težini od 2376 kilograma, a u vrijednosti od 978 forinta 22 novč. Od 1 travnja 1883 do 1 trav. 1884 nabavile su preko naše uprave 72 stranke raznovrstna orudja i strojeva gospodarskih u ukupnoj vrijednosti 3533 for. 45 novč.

Kr. Hrvatska zemaljska vlada i lietos razdielil će raznim podružnicam hrv. slav. gospodarskog društva brkića bielajnske i muropoljske pasmine na oplemenjivanje domaće pasmine.

Francusko ministarstvo predlaže komori povišenje carine na žestu. Naime: dosad plaćalo se je 156¹/₄ franka po hektolitr, a odsad plaćat će se 160 franaka po hektolitr. A za vina koja se uvažaju ima sljedećih promjena. Dosad plaćala su običnu carinu vina od 15 stupnjeva (gradi), dočim će od sad plaćat običnu carinu vina izpod 12 stupnjeva, a ona povrhu 12 stupnjeva podpadat će carini kao vinovica (alkohol). Ovo neka je na ravnjanjem našim vinotrzicim.

Iz *Evening Contrade List* od G. E. Beerboma, gdje imade izkaz koliko se žitija poželo dviju zadnjih godina na svijetu, vadimo da se je u Austrougarskoj poželo godine 1883 za 34,800,000 hektolitara raznovrstna zrnja, a u Srbiji 1,595,000 hektolitara.

Za izložbu u Torinu prijavilo se je dosad 13,708 izložitelja.

Čitamo u „Slobodi“ da će se obrtničko-gospodarska izložba Karlovačke podružnice otvoriti dne 1 lipnja, i da će trajati do 20 lipnja. Sretno!

Iz Spljeta izvezlo se je god. 1883 sveukupno 7,732,532 kilograma vina. Od te svote bilo je Splitskog vina za 4,656,743 kg., a 3,075,749 kg. kupljeno je u okolici. — Unešeno je tekom iste godine 222,495 kg. što vinovice (alkohola), što alkoholičnih pića, koje je ponajviše potrošeno na jačanje vina za Francusku. Nevjerojatno je, al je god. 1883 uvedeno u Splitu 55,658

kg. taljanskog krumpira. Recimo kilogram po 4 novčica, to su taljanci za sam krumpir odnili 2226 for. 32 novč. Pa da nije potreba gospodarske učione!

I lietos, daje Namjestništvo košnica i pčelarskog orudja uz obaljeniu cieniu, kako što je lani i predjašnjih godina davalo.

U Dalmaciji imade 65,894 hektara čista vinograda, a 1,805 hektara mješovite kulture. U mješovitoj kulturi dolazi ponajviše maslina.

Gospodin Joko Tanović iz Mainih blizu Budve uzgajio je dobra buhačeva sjemena. I nudi ga jeftino.

Izišo je u Zagrebu „Obrtnik“ pod uredništvom gosp. M. Krešića. Izlazi tri puta na mjesec, a ciena mu je 4 forinta na godinu. „Obrtnik“ je glasilo trgovačko-obrtničke komore u Zagrebu, a i sadržaj i ime urednika preporučuju ga dostatno. Svi naši obrtnici imali bi biti obskrbljeni ovim listom.

Jučer, na 15, sastalo se je u Gorici povjerenstvo na uredjenje čozotskog ribarenja. Sa strane Austrougarske sljedeće su ličnosti. Albert presj. pomorske vlade u Trstu, ministralni savj. Haard za minis. trgovine, min. savj. Rinaldi za minist. za poljodjelstvo, odjel. savjet. Mihalović za magjar. min. trgovine i gospodin I. Vranković za Dalmaciju.

Ministarstvo za poljodjelstvo ima u svojem proračunu za godinu 1884 fiorinā 13,322,700, dočim stalna pokrića iznašaju for. 10,626,864. Neznamo još, koliko je od gornje svote obračunalo za Dalmaciju.

Pri raspravi proračunskog odbora carevinskoga vieća u Beču, opredieljena je svota od 30,000 forintih, na tamanjenje filoksere.

Gosp. E. Kramerimenovan je putujući učiteljem gospodarstva za slavenske predjele primorja i Istre. Po tom, tamo su namještena sada dva putujuća učitelja za gospodarstvo.

U Štajerskoj radi se o tom, da izposluje trogodišnji otpust poreza za vinograde, koje krupa potuče.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

27. Na vinu, koje je u staklenici napravio se je cviet. Jeli to vino pokvareno? Kako da se odstrani taj vrhovak, i da se zapriči, da se opet napravi? U ječnom slučaju hoće li se takovo vino uzdržat?

A. B. u B.

Cviet (Mycoderma vini) pravi se vrlo lako na mladim vinim, na slabim i na vinim u staklenicam, koje se drže u toplih podrumah stvar uslied pristupa zraka. Vno na kojemu je cviet jeste boleljivo, teško da je pokvareno jer cviet slabo i sporo djeluje; nu moguće je, da je pokvareno. Kušajte! Vrhovak mogli bi odstraniti nadolievanjem, kroz uzku pirju, koja mora da prodje vino. Al vam taj postupak nesavjetujemo; radje prociedite vino kroz gustu, čistu krp, ili još bolje kroz filtrir hartiju. — Cviet vam se neće napraviti, ako vino osumporite, ili ako zasitite nešto alkohola sa sumporitom kiselinom, pa izložite vino djelovanju takova alkohola. Jeli vino slabo, ojačajte ga dodatkom alkohola. Mi cijenimo, da je vino dosta jako, i da se je cviet stvorio na vinu, jer staklenice ne pune, slabo začepjene, i u toplom podrumu. Napunite dobro staklenice, začepite jih dobro, pa jih ili zasmolite, i obavijte glavu kositernjačom držite jih ležeće, da je čep uvijek mokar, pa vam se cviet neće nigda napraviti. U obće rečeno, čim starije vino, tim se teže pravi cviet na njemu. Odsiranjen cviet, i neka je vino dobro sahranjeno, pa vam se može uzdržat zdravo i dobro na vjekove.

28. Smjeli se mladome vinu pridodat starijega, u svrhu da se poboljša? U ječnom slučaju, koliko se može primješat po hektolitr?

A. B. u B.

Smije se miešati starije i mlađe vino, i takovo mješanje zove se križanje (coupage). Radi se uprav u svrhu, da se poboljša u bolje. Ne može vam se označit mjera, u kojoj, da primje-

šate, jer bi valjalo poznati vina, i da se je prije izvelo kušnja s njimi. Napravite si sam kušnju, najpre u malo, i to mješajuć slabije i bolje u razmjeru kao 1:10; neodgovorili mienjajte razmier doklen pogodite.

29. Molim vas imali ručan stroj za pravljenje satina (satova ili saća)? Gdje i pošto se može dobiti? Gdje se može kupiti gotovo fabričana saća?

S. T. u D. T. (Bosna).

Imadu dvie vrsti takovih strojeva; onakovi za jaču radnju, koje prodaje J. Vandervort iz Laceyville u Pensilvaniji (Sjeverna-Amerika), a koje stoje 130 franaka komad, i one koje gradi „Kraimer Handelbienenstand u Weixelburgu“, i prodaje jih po 3 do 7 forinta komad. — Ciena mienja napram veličini. Umjetna saća ima takodjer na prodaj u Weixelburgu, i to po 2 forinta 25 novčica kilogram.

30. Ove godine zasađih vočka. Želio bi znati, u suši, jeli savjetno zalievat jih, iti što drugo učinit mi je, da ne usahnu?

M. L. u Ž. (Im. Krajina).

Ako je suša dugotrajna, naravski je, da valja zalievat, nu tog sredstva latit se je samo u onom slučaju, kad vočkam prieti pogibelj da propadnu, i tada valja periodički zalievati svakog drugog ili trećeg dana, i to obilno. Poškropiti samo više hudi nego koristi. Najbolje će te uzčuvati vaše vočke, da nepropadnu od suše, ako u proljeće dok se još obiluje vlagom, rastrete po zemlji za metar u promjeru sve naokolo mahovine ili slame. Mahovina ili slama priče naglo izhlapljivanje vode, a tim vam se užuva vlaga u zemlji puno duže nego što bi inače bilo.

B. Nova pitanja.

31. Molim vas, kako se razumjeva i označuje u trgovini žestina vinovice (alkohola)?

F. A. u P. (Split).

32. Bili uspjevala kod nas leđa? Kako se goji? Koliko rodi? Koja je vrst najbolja?

N. K. u R. (Brčki).

33. Za razprskavanje kamenja jeli bolje i sigurnije, da rabim prah (barut) ili dinamit? — Imali koje drugo praskavo sredstvo?

T. J. u Z. (Duga).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojb do konca godine 1884.

P. n. g. Iljević N. — Siminiati B. P. — Brajnović I. prof.

Smirili su predbrojb za I. pol. t. g. 1884.

Sl. Čitaonice - Špišić i Delnice.

Č. g. Bakija S. — Su ova 3 fior. smirena je g. 1883. Kako što vam je obrazloženo dopisnikom.

— Č. g. F. G. u M — Nama je teže, nego vama, jer nam zadaje strašne zanoveti. Svak se je pozvao do tri put uljudno, a kad jih ima oko dviesta na suncu, da znate kakova nas zima hvata, jer je nama plaćati gotovim novcem. U ostalom, poštarski nalog jeste komodno sredstvo i za samu stranku, a niti se je zanj ženirati.

— Č. g. R. U. — Poreč — Sto djelova grozdova sladora (po težini) raztvoraju se vrienjem u 48.5 diel. vinovice (Aethyl alcohol); 46.7 diel. ugljene kiseline; 3.2 diel. glicerina (glycerin-alcohol); 0.6 diel. jantarove kiseline i diel. kvasca (feccia). — Množina glicerina u vinu mienja se jako i ponajviše izmedj. 2.5 i 3.6 po sto. Svakako je ugljovodan, jer: C₄ H₆ O₄ (Jantarova kiselina) uz C₂ H₄ O₂ (glycerin) daje C₆ H₁₀ O₆ (ugljovodan). Bog!

— Č. g. M. — Livno — Na žalost „Macchiensio pignoletto“ nemamo više. Bilo ga je četiri hektolitara, al ti su još lani u lietu bili obećani. Zadnjih dvjesto klipova, platili smo mi 4 novč. komad. A za mnoge nismo više imali, kao mi za vas. Do godine. Zdravstvujte!



GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Svibnja 1884.

o gospodarskoj naobražbi pučkih učitelja.

II.

Deder, da vidimo, jeli savjetno i koristo-
nosno podučavati dječicu pučke učione u jednoj
pozitivnoj nauci, kao što je gospodarstvo.

Što se zahtjeva od pučke učione?

Da djeca, kad ju navršše znadu elemen-
tarno čitati, pisati i računati.

Može li se ovo polučiti?

Polučivalo se je barma dosad, nemožemo
uztvrditi za buduću, jer nova škola, koja nas
je poplivila, zahtjeva od djece puno toga više.

Ne pita, dali su djeca zdriela da sve
shvate, niti gleda na posljedice, naime dali su
djeca s bilja nešto naučila, i dali će tu nauku upo-
rabiti kad budu odrasli, gospodari na svojoj kući.

U pučkoj učioni, ne predaje se gospodar-
stvo, kao predmet, već nuzgredno, kad štivo u
čitanci zahtjeva; i tad govori se o jednoj stvari,
recimo o maslini, o pšenici, pa se onako nešto
samo površno progovori o stvari, al da bi se
temeljno protumačilo uzgoj, nametnike itd., o tom
nema govora. S jedne je strane pitanje, dali sam
učitelj znađe; jer ako nije učio, nemože nit, da
znađe; a s druge, dali je predmet takav, da
ga djeca mogu shvatiti; pa napokom, ako ga
i shvate, koja će korist odtud poteći.

Neznanje učitelja, najveća je zanovet nje-
mu istomu; on premda nekriv, trpi posljedice,
jer mu je zadovoljiti diete, koje je vavjek lju-
bopitno, i koje traži svojim „zašto,“ da prodre
u mozak svačemu.

Recimo, za primjer, da učitelj predaje o
pšenici; valja da tumači njezine nametnice, da-
kle i sniet, hrdju itd., pa i kako se tamane.
A jeli moguće, da on to znađe, ako nije stru-
kovnjak u gospodarstvu? Pa recimo, da znađe:
on valja da djeci tumači, da su to gljive, va-
lja da govori o myceliumu, conidiam, sporam
itd. Pa onda? Pa kad bude sve to rekao djeca
neće razumjeti ništa, jer njihova pamet nije
još dosta zdriela da to shvati. A bez toga ne-
ma razjašnjenja za tamanjenje, izuzam slučaj,
ako bi jim znanstvenu neistinu rekao, što se
nesmje podništiti dopuštiti u učioni.

Zamjerit će se, da smo naveli slučaj težki,
da tako nije n. p. navraćanjem voćaka.

Da vidimo! Svi načini navraćanja, izuzam
na oko i na sviralicu zahtjevaju, da je pleme-
nika točno i ravno izrezana i da je postavljena
pomljom na način, da se liko od plemenike sa
likom od divljake spoji. Zato hoće se duge
vježbe i zdrielosti. Da ne rečemo kako je ne-
pedagogičko davati djeci oružja u ruke; diete
će od hiljadu plemenika jedva jednu točno iz-
rezati, a zadjeti ili spojiti dobro nijednu. Pa
čemu onda ta nauka, kad i onako iskustvo uči,
da djeca za 15 dana sve pozobe?

I kako za ova dva primjera tako za sve,
djeca nisu zdriela, da shvate pozitivnu nauku,
kao što je gospodarstvo. Ono što može i što
mora pučka učiona, jeste da pobudi u djeci
ljubav za gospodarstvom, al niti zere više od
ljubavi. Kani se podići gospodarska nauka, tad
neka se ustroji pokrajinska gospodarska učiona,
za temeljnu izobražbu, a po jačim mjestim,

neka se ustroje nezavisni tečaji za gospodar-
stvo, sa jednim ili sa dva učitelja, koji će
seosku djecu, koja navršši pučku učionu, za dvi
ili tri godine podučavati teoretično i praktično
u gospodarstvu, i u onoj grani domaćeg gospodar-
stva, koju odnošaj i mjesta zahtjevaju. B.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 8 „Gosp. P.“)

VIII.

Presadjivanje.

Kad razsad doraste za 8 do 10 centime-
tarā t. j. kad ima 5 do 6 listića onda je dora-
sao za presad.

Niti je oklievati, jer prodju li 3 ili 4 da-
na, to je već prestat, te se teško prima. Kako
mora, da je priredjeno zemljište već smo rekli.
Na lahka zemljišta ne sadi se odmah po trećoj
orbi, već se pričekta nekoliko dana, da se zem-
lja slegne, dočim se na gnjilači može odmah
presadjivati.

Duhan može da se presadjuje kod nas od
10 travnja pa sve do konca svibnja. Mjestne
okolnosti odlučuju kad da se presadjivanje iz-
vede. U studenjim i vlažnijim predjelim biva
to nešto kasnije n. p. u svibnju, dočim u topli-
jim ranije, u travnju.

Još se učenjaci prepiru, da li je bolje pre-
sadjivati za suha ili za vlažna vremenā. Duhan
presadjen za suha vremenā, daje bolje lišće,
dočim za vlažna daje gore lišće; ta potiče od-
tud što se vlažna zemlja preveć izgazi, pa kad
se posuši otvrdne. Svakako, ako se presadjuje
za suha vremenā, od velike je zanoveti zalie-
vanje.

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Sliedi vidi broj 8 „G. P.“)

Stožerne i polutnične granice, kao što dol-
nje i gornje opredieljene su sutoplčnicam i su-
lednicama, a istočne i zapadne goropisnima i
vodopisnima zaprekama. — Razprostranjenje je
neprekinuto ili prekidno, ako među nekom
felom ima drugih oblika. Često je prividno pre-
kidno razprostranjenje prekinuto prirodnim up-
livima, tamanećim životinjama ili čovjekom.
Kod životinja koje neimaju sredstava za nase-
ljivanje i koje su razstavljene velikim medju-
prostorima bez hrane, morijama ili pustarama,
ima više od jednoga središta postanka.

Porazdieljenje je u vodoravnim i okomitim
pojasima. — Pošto se pojedini zemaljski pojasi
sudaraju o okolnostima života sa izvjestnim po-
jasima visine, to oni sačinjavaju *podnebne isto-
valjanice*. Nalazimo dakle istovetne i slične o-
blike u stožernim krajevima i u visoko-alpiu-

skim predjelima, kao što životinje umjerenijih
nizočina, na predbrežju toplijih krajeva; a u
velikim dubinama obratničnih morija oblike sa
sjevernim obličjem. Kolikoća sjevernih oblika
povećaje se visinom ali opada ukupan broj. —
Opadanje životinja nije na stupnjevima ovećih
gorskih visina ili morskih dubina tako naglo,
kao na nižijim. Razvitak ustrojstva stoji u ne-
kakvoj svezi sa osnovnim širenjem. — Životinje
nizočina i povišine moreke pokazuju više stup-
njeve razvitka od onih na visokim brdima i u
dubokom morskom dnu; pošto su uslovi života
kod prvih žešći i mnogobrojniji. Buduć da oveći
kontrasti životnih uslova jesu manje povoljni
za život, tako rastućom širinom i visinom tla,
nalazimo manji broj felā. Pojedine se medjutim
protežu do sjevernog leda i do malenih bezsni-
ježnih prostora naših ledećih se mora.

Nauk o razprostriranju doveo je osim na-
vedenoga do sljedećih zaključaka (nepodpuna
predmnjeva nedorušta da se još govori o ka-
kvim zakonima).

Primorski stanovnici umjerenog pojasa i-
maju prostrano raširenje jer podnašaju znatne
promjene godišnje i danje toplote.

Životinje koje se protežu kroz više oko-

mitih pojasa, imaju takodjer prostrano vodora-
vno razširenje, a često takodjer i veliko raz-
prostranjenje po vremenu, t. j. prostiru se kroz
mnoga doba zemaljska. Na daleko razprostra-
njene životinje jesu takodjer mnogobrojne, mje-
njaju se ponajviše u pojedincima (imaju najviše
odlikā) i imaju jamstvo dugotrajna obstanka.
Životinje sa malenim kotarim razprostriranja (ča-
galj), stanovnici otokā ili velikih dubina su na-
suprot riedji. Većinom pripadaju takove životi-
nje pralicima, koji imaju malo felā. Životinje
velikih morskijeh dubina jesu većinom ostanci
ponestalih skupina. Neki rodovi, koji su osam-
ljeni i nikakvim prelazima nisu spojeni, posje-
dovali su svoje članove spojenja u prijašnjim
dobama zemlje. Riedkost fele jest priprava o-
bumiranju.

Često idju životinje preko medjaša svojih
kotara i ukazuju se u tudjini kao riedki gosti.
Studen i glad usiljuje jedne da se sele, druge
su prenešene zračnim i morskim strujama, te-
kom rieka i povodanja. Morske haluge i plov-
ljeno drveće mogu da olakšaju daleke prelaze.
Neke su životinje povedene protiv volje, a druge
kao putnički nametnici. Mnoge idju za čovje-
kom kao pratilice u njegovim brodovima i u

Prije nek se latis presadjivanja valja uređiti površinu zemlje. Opredijeli se najpre razmak u kojem će se saditi. Razmak mjenja između 35 i 80 centimetara. Sadi se u redove, te ili u jednakom razmaku red od reda i biljka od biljke, ili je razmak između redova veći nego što između biljka.

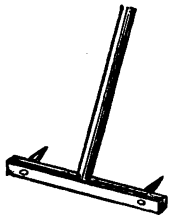
Neki sade dva a dva reda u jednakom razmaku, dočim je razmak između dvaju parova veći, a to zato, jer je onda laglje i obradivati i njegovati.

Razmak zavisi od vrsti. Za vrsti visoko rastuće hoće se veći razmak, za nizke vrsti manje. Čim je veći sklop između pojedinih biljka t. j. čim je gušće zasadjeno, tim se dobiva niežnije i finije lišće.

Biljke osebi stojeće, t. j. one koje su više izložene djelovanju sunčanih zraka, daju deblje, gore lišće. — Nu zato nesmje se niti pregusto saditi, obično tako, da kad se biljka razvije, bude sav međuprostor zastrt.

Vratimo se na stvar. Za svaki pojedini struk valja označiti prije mjesto na površini zemljišta. U tu svrhu ili se otegne uže (spag) s jednog kraja na drugi, pa se pomoću matrake označuje razmak između jedne biljke i druge ili se pak izcrtta zemljište sa crtalom uzduž i poprieko. Crtalo je sastavljeno od tvrda, teška drva, a ima na oba kraja po zub jedan, koji pravi brazdicu u zemlji. Vidi sliku 30 na strani 34. Jedan od zuba je pomičan, a to stoga, da se može sužiti i razširiti red napram tomu kako zahtjeva vrst, koja se goji. Tako izcertano zemljište vidi se na našoj slici 31 na strani 34. Na mjestu gdje se brazdice križaju, označeno je mjesto gdje će se zasaditi razsad.

Sad da vidimo kako se presadjuje. Najpre valja dobro zaliti razsadnik, a onda obilno sva ona mjesta na izcertanoj zemlji gdje će se razsad zasaditi. Ovo zalievanje zemljišta potriebito



Slika 30. Crtalo (marquer) za duhan.

je samo za slučaj suše ili ako se zemlja stisnuta u ruku neugrudvava. Za vedra, liepa vremena razsadjuje se pod večer i po noći, a ako je oblačno po danu.

Izčupa se najpre razsad. Taj posao obaviti je pomnijom, da mu što manje žilica izpuca.

Ovaj razsad dieli se sadilicam; one ga naslažu u košarice ili krtole, da ga sunce nebije ili ga jedan sadioc naslaže po lija pred sadilicam. Glavno je da razsad nesavehne, toga radi mnogi ga pokrivaju vlažnom krpom.

Sadioc ili sadilica na red postupa ovako: sa kažiputom i srednjim prstom od lieve ruke napravi jamicu u koju sa desnom rukom zasadi razsad i pritisne zemlju oko njega i poravna ju.

smeću, u njegovim koristnim i uresnim bilinama. Njegova obradivost zemlje primamljuje neke, a druge je on sam rad koristi umnožio. Takova aklimatizovanja često teško uspjevaju i ostaju izjalovljena. Nada u uspjehu je tim veća čim više nove okolnosti naliče priviknutim, čim je veća moć samooskrbljenja i prilagodjivanja, i čim je veći naravni okrug razprostiranja dotične životinje.

Neke životinje odlaze i dolaze nakon dugih razdoblja, druge prenašaju svoja kotila; to je neko pomicanje oboda a u riedko premještanje središta kruga bez očitih razloga. Druge su postojano potjesnute u manje krugove ili su i ti razbijeni, a neke sasvim utamanjene (evropejski tur *Bos Bison*). Uzrok s kojega se te promjene događaju, po pravilu polagano a riedko naprasno i u velikom obsegu, leži u izvornom suglasju medju nastanjenim predjelom i stanovništvom i u međusobnom ograničavanju pojedinih skupina životinjskih. Bez razmjerna smanjivanja samo nekoliko rodova bi svojim bezbrojnim milijardama izpunili kopno i more a nekoliko bi ljoždernih fela bilo bi kadro da uništi u malo godina svekoliko rastlinstvo. Ali na ljestvi životinjskoga carstva stoji jednoj feli protivna

Razsad nesmje se stiskati jako medj prstim, a mora se zasaditi sve do lišća.

Za sadnje, mora se sadioc držati točno reda, i paziti da je razmak između jednog i drugog razsada posve jednak.

Ako se je pred sadnjom zalieo, onda se oko svakog presada zaspe nešto suhe zemlje, a to zato, da se zemlja naglo neposušii i nepopuca.

Malo po sadnji padne presad, kao da je vas savehnuo; nu do mala, naime preko noći podigne se i tjera.

Nakon 6 ili 8 dana valja pregledati zemljište i nadomjestiti razsadam na sva ona mjesta, gdje se prvom sadnjom nije primilo. — Četrnaest dana kašnje, pregleda se još jedno zemljište, i nadomjesti svaki poginuo presad. Ovim je presadjivanje završeno.

Za vlažna vremena prvom sadnjom prime se $\frac{2}{3}$ razsada, a za suhe samo polovica; ovi se nadomjeste drugom sadnjom. Trećom sadnjom nadomjestanje ne dosiže nit 1 po sto.

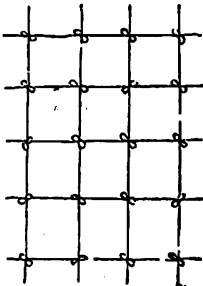
Mnogi će pitati, radšta se nepresadjuje duhan pomoću kolčića? Podništo! Prije svega danguba je veća, kolčićem pravi se veća jamica, no što za duhanov presad treba, a napokon ozledjuje se presad za pritiskanja puno laglje; dočim ako ćemo da se duhanov razsad primi, mora da ga presadimo neoskvrnjena.

(Sliedi).

O neprijateljih mladih voćakâ i kako da se utamane.

(Nastavak vidi broj 7).

Opotina ili mana napada jako često naše mlade voćke; sa lišća naime izlučuje se opotina poput guste sluzave vode, koja kašnje posvema otvrdi. Zatvore se puci na lišću, pa se oteška sa disanje. Čestim izpiranjem lišća staje se na kraj ovoj mani, nu to je posao veoma dosadan osobito u onim zagorskim predjelima gdje se oskudieva vodom. Za služaj, gdje opotina preuzme mah spasonosna je južina sa kišom jer sve izpere.



Slika 31. Izcertano zemljište na kojem će se saditi duhan.

Lišaji i mahovine pojavljaju se obiljno voćkam, koje su zasadjene na vlažnoj zemlji, ili je podneblje vlažno; najsigurniji liek jeste struganje, i to za vlažna vremena, kad se dadu lahko skidati. Mazanje vapnenim mliekom pomaže puno, osobito ako se maže za suha vremena.

druga ili njih više, koje u svojem obstanku od njih zavise i tako postavljaju pregradu prekomjernu množenju.

Čim je koja fela plodnija, tim je veće čislo njezinih suparnika (protivnika). To je temeljan zakon, koji upravlja kretanjem životinskog stanovništva a zatornici nisu no izvršitelji zakona. U međusobnu omedjašenju, koje se obično shvaća kao uništiteljni rat, ili kao borba za sobstveni obstanak leži brojno ravnovjesje i mogućnost obstanka sviju!

Omedjašenje vrše nametnici, meso žderoi i grabežljivci. Prvi napadaju svoje hranitelje tako silno, da jih često upropašćuju mršavosću ili kužnijem bolestima tako, da i sama divlja lovačka plemena zanemaraku takav plien. Pravi ili prigodni nametnici mogu u nekim okolnostima da zaprečuju naseljivanje ili gojenje istih ovećih životinja. Tako je u nekim okolicama južne Amerike sbog krvosisačkih sliepih miševa, a u nekim predjelima nutrnje Afrike sbog muhe *tsetse* nemoguće da se goji govedo. Ali zaisto ose najezdnice igraju najveću ulogu. Uz živinske nametnike spajaju se i bilinski u zatornom radu. Često je milijuna muha i gusjenica napadnuto od malenih gljiva, a ličinke kukaca koje

Guba i gljive pojavljaju se češće u toplim predjelima, i to na panju. Njihov obstanak zavisi od gospodara. Čim on nemarljiviji, tim ima više gube i gljiva. Opetovano ostrugati, a za gubu ni namazati vrućom smolinom koristi veoma.

Mraz i suša ude jako voćkam. Po mrazu nastradale djelove mlade voćke najbolje je odsjeći do zdrava; nu puno put koristi, ako se izreže koža uzduž; nastane usljed toga jače kolanje sokova i ozebli djelovi oporave se. Suša udi osobito zimi, kad su voćke stopro presadjene. Žile naime nisu se još udomile, te nemogu da usisaju toliko vode, koliko je gornji djelovi izhlapljivanjem izgube; usljed toga osuše se najpre vrhovi, pa malo po malo sve do podanjka. Omatanje voćka sa slamom koristi puno, isto tako koristi puno, ako se voćke u ranu jesen presade. U obće valja voćke ranije presadjivati i za vlažna vremena; dogodi li se da po sadnji nastane dugotrajno suho vrijeme, onda valja voćke zalievati, pa jim povrhu žila razstrieti slame, ili mahovine.

Rak nije riedak na mlade voćke, obično pojavlja se na mjestu, gdje je voćka oplemenjena, ili na sried plemenike. — Po raku oboljenu voćku najbolje je odstraniti, imali jih ali više, tad će koristovati izreže li se do zdrava, pa namazati se voćarskom smolom.

Bud se rak rana često put u ciepilnjacih, kao kužna bolest pojavlja, opazilo se je da koristi puno, ako se promieni mjesto, t. j. da se uzgajaju voćke na drugoj zemlji. Neki umiju da koriste promieniti plemenike za navraćanje. „Smolica obara voćke“ kažu težaci, i donekle jim pravo, jer neke voćke nakon malo što se pojavi smolica poginu, to su kajsijske, breske i praskve. Nu smolica je jako česta na šljivam, bajamam i drugim voćkam. — Mnije se, da je najbolje izrežati do zdrava, pa namazati voćarskom smolom. To doduše iz kušnja izvedenih koriste jako malo, a da neredemo ništa, kako što ništa ne koriste presaditi voćku u mršaviju zemlju, jer se je našlo voćkâ, na mršavim zemljama, gdje jim se je bilo boriti za obstanak, da su bile pune smolice, a isto tako vidi se voćka na krepkim zemljama, a smolice koliko hoćeš.

Rane proizvedene sozliedâ ili zareza, zanemarene, mogu biti uzrokom, da voćka pogine, jer se na takovu mjestu može nasesti vućac ili guba, obično staje voda, gnjezde se zareznici itd. Zlu će se doskočiti, ako se rana izgadi i namaže tekućim studenim mazom.

Ovakav tekući maz štiti od svih nevolja a jer je pruživ oteže se i razteže surazmierno kako rana zarašćava ili voćka raste.

Gusta, jaka krupa (grad, tuća) zna nanieti mladim voćkam velike štete. Jače ozledjeni djelovi režu se; manji ozliedi na kori izglade se ostrim nožem i zamažu.

U obće rečeno uspjeh mladih voćkâ zavisi od brige gospodareve. Čim se on bude češće na njih osvrćao, čim jih on bude sa više pomnje njegovao, tim će one manje stradati po neprijateljima, a dosljedno bolje uspjevati.

se zakopavaju u zemlju i od velikih gljiva. — Najposlje prouzrokuje nestašica hrane nadmetanje sobstvene fele pri velikom množenju, ili usljed pridolazka druge, pa bilo i malene životinje, n. p. skakavca uz biljožderne sisavce. — Naprasiti uticaji zle godine, studen, suša, poplavice prouzrokuju kužne bolesti i smrt neposredno ili uništenjem hranitbene zalihe.

Jedan od najvećih zatornika je čovjek. — Budući da je premoćno sebična čest koju on zauzima u prirodi, tako se povjestnički dokazi neobziruju na vascieli obseg pustošenja, nego većinom samo na takove životinje koje su mu od kojekakve koristi ili su mu neprijatelji života ili domaćeg gospodarstva. Na Kapu čuvaju još mnoga mjestna imena uspomenu bivola, nosoroga i slona, koji su danas na stotine milja daleko potjesnuti. Iz nekadašnjeg surovog stanja Njemačke ponestali su sob, ur, tur, jelen i los. U zadnjim vjekovima su utamanjeni Stellerova morska krava, Didus Maskarenâ i gorostasne ptice Nove Zelandije. (Sliedi).

Da izličiš brsatast sud.

Dosada je velika bila izličiti brsatast sud (botte di muffa), al na način, kako gosp. L. Lenuzzi preporuča u „Giornale Vinicolo Italiano“ i to je dan današnji stvar laka. On uvjера da je sljedećim postupkom izličio dva suda, od posve smrdljive brsate: Za sud od 1 ili 2 hektolitara uzme se 40 grama kuhinjske soli i 40 gramâ surikove sukseline (perossido di manganese) u prahu. Ovo metne se u sudić, pa se dolije po vrh 50 grama sumporove kiseline i 2 litra vrele (kipuće) vode. — Po tom izvalja se sud na sve strane, e da dodje svudi u doticaj tekućina sa dugom, i ostavi u miru za 6 sati. Za tim se dolije opet 8 do 10 litara vode, izvalja sud i nastoji da se tekućina iz njega izcedi. Napokon izpere u 5 ili 6 vodâ. Sud mora da ostane posve čist i zdrav. Dogodili se slučajno, da još sieća na brsatu (muffa), onda se opetuje ovo ispiranje po drugi put.

Za veći sud n. p. za bačvu od 10 ili 20 hektolitara uzima se surazmierno više i soli i surikove sukseline; n. p. za bačvu od 10 hektolitara uzelo bi se 300 do 400 grama kuhinjske soli i isto toliko surikove sukseline, dodalo bi se 500 grama sumporove kiseline i 20 litara vrele vode.

O čišćenju kamenja.

Kamenje posijano po polju smeta rastu bilja, i to jer utaman zauzima prostor, koji je određen biljki što smo nakanili gojiti, pa još uzrokuje veliku dangubu pri radji, i znatni potrošak ratarskog orudja i ratała. Ako su veliki bolvani, tad jih valja minam razdrobit, sakupiti jih na jedno mjesto, te upotrebit jih za gradju. Jeli gospodar uvjeren, da kamen razdrobljen ne samo, da mu neće služiti, nego da će mu muke i trud bit uzaludan: tad nek do njega izkopa jamu prama njegovoj veličini, i nek ga u nju svali, nu nek pazi da bude izpod zemlje barem za 60 cm., da mu ne smeta obavljati poljske radje. Omanje kamenje nek se pokupi i odnese na granice dotičnog zemljišta, gdje se sa pa u kupove i služe za obranu, kao zid. Jeli malena kolikoća kamenja, tad se sakupi u jednu hrpu naslagajuć ga čunjasto na triem i služi kao shranište i obrana ljudem i životinjama. U tu svrhu učini se na zemljištu gdje nam se čini sgodnije jedan krug sa promjerom od 5 metara: izvana se siplje kamenje na okolo u širini od 2 metra, a iznutri zida se čunjasto; nu mora se sa strane ostaviti ulaz širok 1 met. Kad ovaj zid dobije visinu od 1 met., počima se sve to većma suživat, da koliba dobije oblik čunjasta svoda; i tako se sledi, dok se nezatvori. Povrh ove gomile dalje se slože kamenje, dok ne dobije koliba oblik čunjast. Da se što laglje može popinjati na ovoj čunj već iz početka nasipa, nek ostavlja nekoliko okrajka sve unaokolo jedan nešto poviše drugog, i tako će dobit liestve (skale) na oblik spuža. Na brežuljkih ulagat ćemo kamenje u podizanje popriečnih zidovâ, prama kojim radeć, nek uvijek baca zemlju na njih; tako će stvoriti više vlaka poput podaca, što će braniti zemlju od ispiranje kiša.

U tu svrhu povući ćemo jednu popriečnu crtu prama strani brežuljka sa naklonom od 3 do 4 po sto, prateć privoj brežuljka. Zatim u daljini od 4-5 metara povuće se druga uzporedna crta, i tako će se slediti, dok se čitav brežuljak nepretvori u zaravanjce. — Na svaki priechni zid, mora da ima odvod za vodu, jer inače moglo bi se nagomilati vode, koje bi mogla raznietiti zid. Takovi odvodi mora da su sa ustavom, e da voda polako otiče i da se taloži.

F.

O umjetno postarivanju vina.

Svak znade, da dobrota vina raste sa starošću; čim starije vino, tim bolje. Nije, da se u starom vinu njegove sastojine promiєne; stajanjem vino zdrije, čisti se, ostaju same, one sastojine koje označuju njegovu bitnost. To se je najbolje izkusilo na Bordeaux vinu, koje dok je mlado nevalja pod bogom ništa, dočim stajanjem i zdrienjem postaje ono vino, koje mu se svak klanja. Al svak hoće stara vina a njega malo; kako dakle, da se tražbom trgovine doskoči? Umjetnim postarivanjem. Prije neg raztumačimo kako se umjetno postarijuje vino, nije s gorega da napomenemo, da to vino malo koristi. Umjetnim postarivanjem ne dobije vino nigda onaj tek i miris, koji ima ako stoji

više godina, ako je dakle po godinama staro, al izgubi izraz mlada vina, izčisti se prilično i ne kvari se lako.

Umjetno postari se vino na sljedeći način: U prvoj godini njegova života valja ga četiri put pretočiti. Prije neg se preuzme drugo pretakanje, izbistri se ili pročisti sa hladetinom (gelatine); isto bistrenje sa hladetinom preuzme se pred četvrtim pretakanjem. Onda se ulije u bačvice od hektolitara svaka; a ove se smjeste za četiri nedjelje dana u konobu u kojoj ima barem 50 stupnjeva po Celsiusu. Ovu toplinu proizvadjja se umjetno pomoću peći. Po tom lije se vino u staklenke, ove se čvrsto začepi i naslažu u kotao, pa na njih vode; da jih dobrano oblija. Pod kotao loži se vatra dok se ugrije voda do 80 stupnjeva po Celsiusu. Voda uzdrži se na ovoj toplini za ¼ dana; onda izvade se staklenke i dok se vino u njima otaloži, prelieva se u čiste staklenke, koje se opet dobro začepi t. j. začepi se onako, kako jih se šalju u trgovinu. — Ove staklenice pune vina smjeste se za mjesec dana u konobu u kojoj ima barem 30 stupnjeva Celsiusove topline.

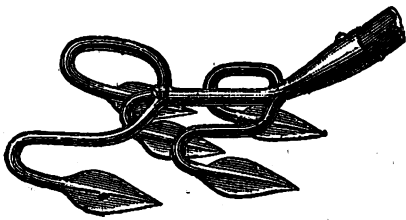
Najzad smjeste se ove pune staklenice u studenoj konobi, gdje ima najviše 4 do 7 stupnjeva topline po Celsiusu. Ovim baratanjem, kuhanjem i promienjivanjem topline čisti se vino i postaje krepčije, tečnije, bistrije, riečju dobije svojstva stara vina, te se može slati na dug put, bez straha da se nagne.

Ovaj postupak preporuča se za obična vina, no za fina vina, osobito onakova, koja se odlikuju miomirisom nemože podništa da se preporučiti, jer nebi nigda zadobili umjetnim postarivanjem ona svojstva, koja zadobiju naravnim starošću.

NAŠI DOPISI.

Iz Neretve, 18 travnja.

Sada, kad su me životne zgrade dočeralale da mogu, i da moram po koji ulomak svakdašnjosti posvetiti gospodarsko-ratarskoj nauci i privici, vaš list sabiram broj po broj i pomno sahranjivam. Uprav mi je dobro došao, ter ti ga



Slika 32. Ručni podrivač (scarificator).

prevrćem, prebirem ko iko. — Iz blagodarnosti prema vrjednoći mu, koja mi je uz novi pravac mog života, jakon pomoćnikom, nakanio sam odazvati se saobćivanjem u nj onijeh vjestih, na što vi pobudjujete i upućivate predbrojnice i čitatelje, pa i van tizih, sve ostale koje bi obćinstvu mogle biti harne.

Danas počimljem javljajući da velike kiše gotovo bez oduška liju, a silom takom da nas je strah da nam nepolegne pšenica, koja je baš bujno uzrasla, te kad vjetar zapiri našom dolom. uzlelija se pusto zelenilo kao valovi jezerske pučine.

Pošto mi nebijaše još naručno, da vodim meteorologična opažanja, kako ste u listu dali naputak, neumijem iskazati vam koliko je te blažene kiše palo.

Ova dva redka samo da vam se oglasim i nešto započnem: unapred ću više i sustavnije.

„Ostan.“

SVAŠTICE.

Kako da uzgojiš velike tikve. Neki Lemke iz istočne Pruske opisuje osobiti još nečuvjen način, kako da se uzgoje velike bundeve. Dok su još mlade, postavi jim dasku, da ne leže na zemlji, pa ili na štrahnjem dielu, ili postrance izreže lukaju. U ovu luknju lieva danomice po 2 ili 3 puta friška, stoprv omuzena mlieka. Iz početka lieva se samo malo mlieka, no kašnje kad tikva ponaraste lieva se više. Ovo napajanje jeste posao dosadan, nu ipak bilo bi vriedno, da ga koji od naših gospodara prokušâ.

„D. Bot. Monatsschr.“

Jednostavnu, a dobru pakostinu može si svak napraviti iz sljedećih tvari. U 5 litara lanena ulja doda se ¼ kilograma gledje (litargirio d'argento, schiuma d'argento) i 40 grama biele galice, pa se sve ukuha na žeravi. Mieša se

za kuhanja neprestano, onda se pusti da se otaloži: po tom odlije se od taložine bistri dio, ugrije se opet i pomoću kista može se tavan ili drugu stvar, koju hoćemo da pokostimo.

Izvrstno crnilo pravi se na sljedeći način. U 1600 djelova vode kišnice ili prekapljene vode, doda se 112 dielova šiske, 48 djel. zelene galice, 40 djel. arabske gumme, 1 dio amoniakove žeste i 64 diela vinovice. Ovo se pomješa se u ocaklenu loncu skupa, i pusti se da se stajanjem na toplu mjestu jedno s drugim ujedini (digerira); što se zbije za 10 ili 12 dana. Onda se prociedi kroz gustu krpû i crnilo gotovo.

Kako da obraniš sir od moljaca. Kad ti se je posušio naslaži ga u lonac ili gdje već hoćeš, ali zastri po dnu rosopasa. Isto tako i između pojedinih lubovâ. Rosopas uzčuvat će ti sir od moljaca, i priobćit čemu ugodan tek i miris.

Čorba od trešnja, pravi se na brzu ruku ovako: Izgnječi u mužaru (mortaro) trešnje sa košticam, metni jih u tavu, ili lonac, u koji si dodao za isti objem dobra vina i vode (2 djela vina, a 1 dio vode), uz nekoliko komada kore od limuna i slatke korice (canella). Kad trešnje ukuhaju, prociedi sve kroz supljaču ili sito. — Prociedini dodaj šećera po volji, i tim je čorba gotova, i svak je rado pije.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Slika 30 i 31 na strani 34 protumačena je u članku „duhanu.“

Ručni scarificator vidi sliku 32 na strani 35. Ovaj podrivač izumio je gosp. M. Rousseau gospodar u Taverny u Francuskoj, a bio je opetovano prokušan, nagradjen, pohvaljen i preporučen. Rabi za rovljenje na plitko i na duboko, a osobito pri gojitbi u redove za proračljivanje površine i tamanjenje korova (trava). Slika pokazuje nam jasno kako je sastavljen. S njim se može i duboko i plitko rovljenje izvesti, a opet dade se urediti napram širini redova na tri ili na pet zlica, jer se dvi zadnje zlice, kako što se na našoj slici 32 strana 35 vidi, mogu do potrebe odstraniti. Doduše grade se razne veličine; oni broj 0 imaju 3 zlice, a zahvatajavu 12 do 15 centimetara širine; oni broj 1 imaju 5 zlica, a široki 18 do 22 cent.; dočim oni broj 3, imaju isto 5 zlica, al su nešto veće i zahvatajavu 25 do 30 centimetara širine. Ciena jim mienja napram veličini između 5 i 8 forintih. No ovakav ručni podrivač, može svaki naš težak sagraditi.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Usljed obilnih kiša zakamnit će malko radje, doduše, da pravo rećemo prolietne radnje su već davno izvedene, al je još nešto sjetve, da si izvede, da se zasadi korun, presadi duhan, zasije lan, konoplje, kukuruz, ogrštica, proso, bar. Nevalja se prenatgiti radnjom, jer ore li se u premokroj zemlji, kad se posuši ugrudva se, a ugrudvana zemlja je za gospodara gotova napast.

U vinogradu. Red je privezivati mladice i sumporiti. Novac potrošen na sumporenje rodi stotrukim kamatam, jer izim što ubija i čuva od nedaće (maće, luga = *oidium tuckeri*), čuva i od druge gamadi, kojoj se sumpor nemili. — Ako je do potrebe kolči i taklaj. Tamani gamad koju češ za rosna jutra naći pod listom. Dok vrieme dopusti preuzmi drugo kopanje, još pred cvatnjom.

U povrtnjaku. Zalivanje je na dnevnom redu. Zatim presadjivanje rajčica, kupusa, korabe, kelja, ločike, češnjaka, kapule. Ustipavanje boba i graška. Sijanje ločike, tikva, krastavaca, dinja, ako su prve hrdjavo uspjele; pa repa, sponjak. Sije se po drugi put rotkvica. — Bere se bob i grašak zeleni. Plievi se neprestano korov. Zagroće se rani krumpir, pasulj, grašak.

U cvietnjaku. presadjivaj lietno cvieće, i vadi lukovnice i gomolje zumbula, žabnjaka, zelenkađe, lala itd. Sabira se sjeme od liepotica, sirotica, pepeljuga, jagorčica itd. Plievi se i zalieva neprestano.

Sa svilcim. Nastojati je da jim neuzfali hrane i svieža zraka, držati jim je čiste postelje. Svaki svilac koji zaostane, ili nejede rano odstraniti je odmah, jer je sva prilika da je bolestan, pa lahko da i druge okuži. — Davati jim je lišće posve suho. Prietili kiša, tad je u-

brati lišća za par dana; dodje li kiša iznenada, tad valja sušiti lišće.

U staji. Čuvati je blago da se neprenajede, niti da se ugriješeno izloži promahi. Pojavili se bolest, odieli odmah bolestne od zdravih, i nastoji, da u staji vlada što veća čistoća. Sad se obiluje mliekom, pravi vrhnje, tuci maslac, kuhaj maslo, gradi sir. Duga je zima.

U pčelnjaku. Pripravi za rojenje, i postupaj kako smo u drugoj sgodi poučili. Mladom roju neka nefali hrane, jer gradeli naglo, onda grade trutovne stanice, a gdje ima puno takovih, nigda dobar roj. Čisti kosnice, tamani gamad i neprijatelje pčela.

U kući. Priredjaj povrće u umoku, u kvasini. Priredjaj voće u vinovici u sladarači, kuhaj pekmeze i izvadke.

Gospodarske Viesti.

Vidimo iz „Šumarskog Lista“, kojeg toplo preporučamo svim našim šumarom, da ukupna produktivna površina Dalmacije iznaša 1,255,800 hektara; a od toga zagajeno je šumom 211,709 hektara ili 17 po sto ukupne produktivne površine. U Dalmaciji ima 5569 hektara državne šume; 117,560 hektara obćinske šume i 88,590 hektara privatne šume, t. j. od ukupne šumske površine 2'6% posjeduje država, 55'5% obćine a 41'9% posebnici.

Dne 27 pr. mj. travnja na 9 urih u jutro gusta i krupna tuča (grad, krupa) potukla je svu lištinu u selim Mravince i Kućine, kraj Splita. Jadni oni težaci češće gube svoje trude po gradu. Kako čujemo, i na mnogim drugim mjestim bilo je kripe.

S poluotoka Pelješca, 26 travnja.

Svak se čudi u ovim stranam gdje od nazad puno vremena nikakve viesti ne nalazimo u „G. P.“ o cijenam vina. Moli se da nam se ta stvar razjasni i obavijesti obćinstvo dali još dosta i po koju cieniu ima vina u raznim predjelim Dalmacije, budući da ovdje u poluotoku može se još naći veće no 12 tisuć barila, koje stoju u konobam čekajući kupca uz pritičnu cieniu od 6 1/2 do 7 fiorina barilo.

MJEŠTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Sjever	Sjeverozapad	Jug	Jugozapad	Zapad	Istok	Tijšina	Nestalna pravca	Oluj
Šibenik	360.71	11.63	15.83	8.23	16.15	7	—	—	—	4	—	2	9	—	—	—	—	—
Korčula	406	13.3	14.75	10.12	10.13	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvar	349.6	11.6	15.3	8.6	18.13	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Iz izvješća austro-ugarskog konsula u Bordeaux u Francuskoj, razabiremo da je godine 1883 uvedeno u Bordò au. ug. vina do 54,153 hektolitara, a to ponajviše dalmatinskog vina. U istom izvješću piše: „uvoz naših vina u Bordeaux mora da se povisi, osobito dalmatinskih vina, koja su krepka i puna boje, jer se zadnjih godina pomnjivije prave i njeguju, al se mora nastojati, da i prevoz bude brz, te bi se mjesto jedračam imalo prevazati parobrodima. Iz istog izvješća razabiramo, da su se naša crna vina l.e vrsti god. 1883 prodavala po 400

do 450 franaka sud, a slabija crna vina po 320 do 350 franaka sud; dočim naša biela vina prodavala su se 400 do 475 franaka sud. — Za sud vina razumjeva se 904 litra vina.

Kako „Kammer“ piše u sjevernoj niemačkoj, osobito u gradu Lubek (Lübeck) zanemari su tanka Francuzka vina, a počeli su uvajati dalmatinska i ugarska. Iz kušnja lietos izvedenih ugarska jim vina neodgovaraju, dočim dalmatinska vina odgovaraju posve dobro.

U Zagrebu ustrojiti će odbor hrvat. slav. gospodarskog društva zemaljsku uzor-pivnicu. — Naprjed!

U Dalmaciji imadu se popuniti 4 lugarska mjesta.

U Italiji ljetos goji se na veliko novouvedeni svilac *Bombix Perny*.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

31. Molim vas, kako se razumjeva i označuje u trgovini žestina vinovice (alkohola)?
F. A. u P. (Split).

Skoro u svakoj državi vlada drugčiji običaj pri označivanju žestine vinovice. Kod nas u temeljem su litarprocenti, te se za trgovinu u obće, označuje 10,000 litarpototaka. Litara čiste vinovice ima 100 postotka t. j. 1 litara čista alkohola = 1 litara pomnožen su 100 postotaka = 100 litara procenta.

10,000 litarpototaka = 100 litara pomnoženo su 100 postotka = 1 hektolitar čiste vinovice. Po tom 10,000 litarpototaka po trgovačkom označivanju žestine vinovice jednako je: 100 litara (1 hekt.) posve čiste vinovice (absolut) 111 „ (1.11 „) vinovice od 90 postotaka (Rectificat).

125 litara (1.25 hekt.) vinovice od 80 postotaka (prosta vinovica).
200 litara (2.00 hekt.) vinovice od 50 postotaka (rakija).

Pri označivanju žestine hoće se da je orudje posve točno, osobito obzira pak valja imati na toplinu pri kojoj se označuje, jer viša ili niža toplina, nego što je ona pri kojoj je stroj sastavljen pravi odmah razliku u slabje i u jače.

32. Bili uspjevala kod nas leća? Kako se goji? Koliko rodi? Koja je vrst najbolja?
N. K. u R. (Brčki).

Nema dvojbe, da leća može tamo uspjevati, i ne možemo razumjeti, kako joj se je izgubilo sjeme na ove krajeve, i kako se je zanemari njezina gojitba, kad su naši južni krajevi bili njezina pradomovina. Leća (*Ervum lens* L. ili *Lens esculenta* Moen.) ljubi umjerenije, toplije podneblje i sunčani položaj. Razlikuju se danas u glavno dvije vrsti. Ozima leća i jara. — Kao ozima može, da uspjeva samo u blažijem podneblju, i to po vrsti crvena francuzka leća i crna španjolska leća. U mjestim gdje se naglo mienja toplina nebi se moglo nikome savjetovati da ju goji kao ozimu. Kao ozima sije se rujna ili listopada. Sije se ranim prolićem, u ožujku, naime, i u travnju, i to na kućice, kako što je običaj u Siciliji i u Francuzkoj ili u redove, red od reda 35 do 40 centimetara razmaka, a 10 centimetara zrno od zrna. Suvrstih ima mnogo; ove se označuju ili po zemlji u kojoj se goje, ili po boji zrnja ili po veličini zrnja. — Ljubi lahke, pjeskovite i suhe zemlje, koje su obilno djubrene. Raste bujno, podpuno razvija se za 90 do 120 danā. Cvate obilno, al toliko put sjeme se nezameće, to biva osobito ako je sjetva pregusta, ili ako je bilo kasnih mrazova. — Sjeme je u maloj gladkoj mohunji, obično po dva zrna skupa. Ako rodi, rodi obilno, svakako žetva je posve nestalna. Za hektar zemljišta hoće se 1 do 2 hektolitara sjemena. — Najsigurnije uspjeva, ako se sije u smjesi n. p. sa ječmom, tako n. p. da se na 1 dio po objemu lećina sjemena primješa dva diela po objemu ječmena sjemena. Dozrieva koncem srpnja ili u kolovozu. — Doduše žanje se, dok uzdriju donje mohunje, premda su gornje još zelene, a to stoga, jer inače pucaju, pa se gubi sjeme. Sa hektara zemljišta može se požeti 9 do 18 hektolitara zrnja; svaki hektolitar teži 80 kilograma; i 1/2 do 1 1/2 tomu slame, koja je izvrstna

krma za blago. Za rasta valja ju plieviti, jer inače pošto je nizko rastuća dušju korov. Puno bolje uspjeva, ako se jedan ili dvaput okopa. Trpi strašno po neprijateljim od kojih je najljući lećin žižak (*bruchus lentis*), pa graškov zavijač (*Grapholita nebrutina*) i po mediću (*ophis pisi*). Od nametnica navaljuje nam hrdja (*Uromyces apiculatus* i *poronasporea viciae*).

B. Nova pitanja.

34. Bili mogla uspjevati kod nas gorušica (sinapis alba)? U ječnom slučaju, kako se daje najbolje unovčiti? Kome da se proda sjeme?
T. S. u C. (Pelješac).

35. Ja kušah navrnuti maslinu na razciep, pa mi se nije primilo, premda sam svom pomnjom navrnuo. Molim zašto se nije primilo?
D. V. u P. (Lušinj).

36. Imam tek žive vode, i želio bi urediti mlinicu, al joj neznam snage. Molim, izvolite poučiti me, kako joj mogu doznati snagu?
M. B. u Z. (Cetina).

37. U kojem zemanu jeste najprikladnije i na koji način jeste najlaglje škopiti janjad?
E. K. u O. (Bihać).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

Č. g. Dolić D. — Crnogorčević M. — Spinšić prof. V. — Radunić I. — Bartulović J. — Brbić O. T. — Laginja A. — Pejaković S. — Kapucinski Samostan — Karlobag — Pelicarić A. — Kundić M. — Čović-Plenković M. — Mićeli-Tomić J. — Martinović prof. B.

Smirili su predbrojbu za I pol. t. g. 1884.

Sl. Čitaonica — Trst — Car N. s.

— Č. g. Pendelj P. — Bačić J. — Mirna je prošasta godina 1883.

— Č. g. Kovačević Gj. — Foča — Ova 2 for. podmiru do 30/8 1883.

— Sl. Kast. Poljodjelsko Druž. — Novi — Vaša predbrojba mirna je do konca veljače 1885.

— Č. g. Lucianović A. — Mirno je do konca listopada t. g.

— Sl. c. k. Poštarski Ured — Split — Molimo vas, napokon odgovorite nam komu ste predavali list upravljen na gosp. M. Jurakovića?

— Č. g. J. B. — Za godišnje biline, računa se samo srednja lietna toplina t. j. od travnja do listopada, a po tom je Liebenberg imao pravo. Takovu srednju toplinu dobiva se, ako se sbroji srednja toplina onih šest mjeseci i razdieli kroz šest. Nu nije nit pok. Haberland imao krivo označjuće srednju godišnju toplinu, jer tu označuje većina današnjih kiljara, pošto nema zanoveti pri razliki od godišnjih, dvogodišnjih i višegodišnjih bilina. U meteorologiji označju svi srednju godišnju toplinu.

— Č. g. Kundić M. — Sjemeni od američanske loze nemamo, al ako želite naručiti ćemo je. Najbolje je ono od *Vitis riparia*. Al mu ciene neznamo. Zdravo!

— Č. g. Allegretti B. — Obrnuli smo.

— Č. g. Franjić O. P. — Broj 3, 4, 5 i 7 odposlali smo vam odmah. Blažene pošte! Zdravo!

— Č. g. Duić O. M. — Zatražene brojeve odposlali smo. Živili!

— Č. g. Vitezić B. — Sve brojeve od 5 unaprijed odposlali smo vam. Živili!

— Č. g. Čović-Plenković M. — Primili smo u redu. Najsrdačnija hvala!

— Plemeniti Tartaglia P. — Primili smo vaše kavalirsko pismo. Šta ćete, oprostite nam, mi potičemo iz naroda, mi nemamo grofovske izobrazbe, al nemamo, Bogu fala, niti smo imali obveza, nit s vama, nit nekim drugim.... Pročitati smo pomnjivo uklopljenu odluku Broj 1712 Kr. H. S. D. Z. V. Ona je po vas vrlo laskava, al nečitamo, da uoblašćuje biti neuljudan, a još manje prost!

Errata-Corrige.

U zadnjem broju, s neopreza slagareva podvuklo se je puno tiskarskih pogriješaka, koje nemute smisao.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA.“

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Svibnja 1884.

Naše šumarsko osoblje.

Nema tome davno što se je kod nas počela shvaćati korist šuma i što se je počelo nastojati da se uživaju i uzgajaju šume; ope-
tujemo, nema tome davno, ipak se liepo mi-
čemo Nismo, da predamo hvale nikome, al i
pojedinci, i obćine i pokrajina i vlada dopri-
nieli su svojju, i mi možemo ponosno doviknuti:
mi napredujemo!

Doduše kod nas nema prostranih dorašlih
šuma, koje se imadu unovčiti, kod nas su uzke
površine, mali gajići, goleti, što se stranom
ima da užuva od haraćenja, stranom da uz-
goji i njeguje, a stranom da pošumi.

Uz takove nepovoljne šumarske odnošaje,
imade naše šumarsko osoblje, da uzdigne naše
šumarstvo, do onog stepena na kojem je prije
300 godina bivalo.

Stvar je vrlo težka, posao je zamašan, jer
uz razmierno mali broj šumarskog osoblja, iz-
tiče se velika površina zemljišta, nikakova
sredstva za komunikaciju, slabó, izprano zem-
ljište, uz najnepovoljnije podnebnne odnošaje —
Ljetna žega, uz dugotrajnu šušu, to je naš
najveći bić!

Boriti se proti elementim, to je najteža
stvar; hoće se uztrajnosti, ljubavi, znanja; al
zato opet veća slava za polučeni uspjeh!

Nego u svakoj borbi hoće se pomoći, hoće
se barem moralne utjehe; a naše šumarsko
osoblje ono je tako razciepano i raztrkano, da
o iznieničnom predpomaganju nemože biti go-
vora, a opet jih još nema toliko, da se o vla-

stitom udruženju može da govori. Od kud, da
jim moralne utjehe, znanstvene pomoći?

Obstoji preko Velebita *Hrvatsko-Slavon-
sko šumarsko društvo*, koje:

a) drži javne skupštine i sazivlje sastanke
u svrhu viećanja u poslovih šumskoga gospo-
darstva; ovakovom prilikom drže se poučni
izleti;

b) stoji u savezu s postojećimi šumarski-
mi, strukovnimi i znanstvenimi društvu, tu i
inozemstva;

c) sakuplja znanstvena djela o šumarstvu
i ovomu srodnih grana;

d) izdaje strukovne časopise i knjige u
svrhu razvitka šumarske literature;

e) priređuje izložbe iz pojedinih grana
šumarstva;

f) izriče priznanja i dieli nagrade za us-
pješno djelovanje u šumarskoj struci;

g) čini strukovne pokuse i oglašuje nji-
hov uspjeh;

h) stavlja vladi predloge za unapredjenje
šumarske struke;

i) podaje mnijenja u strukovnih pitanjih;

k) pruža pomoć šumarskim sirotam i udo-
vam iz zaklade, koja u tu svrhu stoji na raz-
polaganje;

l) daje podpore strukovnjakom za stru-
kovna putovanja;

m) podupire šumarske mladiće, koji na-
stoje oko šumarske struke.

Pa gdje će se plemenitije svrhe?

U to društvo imali bi da pristupe naši
šumari.

Al čuju se primjetbe, da je to društvo
translajtave, a da mi živemo u cislajtavi, pa
da starijoj vlasti nebi moglo biti počudno, što
se s ove strane u tamošnja društva stupa.

Šumarsko društvo nije političko društvo.
Vlastim dapače je mило, kad se nastoji na
odkud steći što više izobrazbe na savršenstvo
svoga roda, i na napredak pokrajine i države.

Društvo imade pet vrstih članova: 1. u-
temeljitelje; 2. prave, prvoga i drugoga ra-
zreda; 3. podupirajuće; 4. začastne i 5. do-
pisujuće.

Pravi članovi, kakovi bi morali da budu
članovi našeg šumarskog osoblja plaćaju 1 for.
pristupnine i 5 for. godišnjeg prinosa; ili pak
1 for. pristupnine a 2 for. godišnjeg prinosa,
za koji slučaj su članovi drugog razreda.

Šumarsko društvo ima i svoj organ, nai-
me *Šumarski list*, kojeg uređuje vriedni gos-
podin F. Ž. Kesterčanek kr. nadšumar u Za-
grebu. List izlazi šest puta u godini, naime
svaka dva mjeseca u svezi od 60 do 80
stranica. Puu je poučnih članaka i šumarskih
viestih. O listu izrazili su se laskavo sve ino
i tuzemske novine, a gradivom stoji uzpored
francuskim i niemačkim novinam šumarske
struke, dočim se talijanci ne mogu pohvaliti,
tako dobrim šumarskim listom.

Šta drugo da rečemo?

Naše šumarsko osoblje imalo bi postati
članom rečenog društva i svojim radom, svojim
perom podupirati *Šumarski list*, kojim se može
svaki šumar puno i puno okoristiti. B.

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Slijedi vidi broj 9 „G. P.“).

Zavisnost životinja od svoje okolice i nje-
zinih podnebnih uticaja je tako velika, da svaki
zemljopisni predjel ima svoj sobstveni živinski
sviet, koji mi *faunom* nazivljemo. Zadaća ži-
vinskog zemljopisa jest, da vas sovima upo-
znade. Faune po čestima svieta, po podnebnim
pojasima, po političkim državnim granicama,
imaju po živinopis vrlo malahnu vriednost, jer
one ili spajaju raznorodne zemljopisne predjele,
ili razstavljaju i ciepaju oveće zemljopisne je-
dinice. Mjestne ili pokrajinske faune imaju on-
da neku vriednost, kad okolnosti takovih mje-
sta predstavljaju bitno obilježje velikoga pre-
djela, kojemu pripadaju. Kao što se slični zem-
ljopisni predjeli sdružuju u jedan veliki pri-
rodoslovni skup, kao na pr. sredozemno-morski
krajevi ili azijske visočine, tako se sjedinjuju
i pojedine faune u oveće cjeline u *živozemljopisna carstva*.

U svakom velikom predjelu treba razlučiti
ponajprije samorodne ili urodjene oblike od
aklimatisanih umjetnim razprostranjenjem ili
svojevoljnim selenjem, kojih je broj veći nego
se obično misli. Druga je zadaća, da se iznadju
karakteristični oblici, t. j. takovi koji pripadaju
izključivo onome predjelu. Veći broj njih jesu
pojedine tele ili skupine istih ili ciele porodice
a kadgod i ciele rodovi. Lahko jih je razpoznti
u velikim predjelima.

Neobhodno potrebit je pronalazak preo-
vladajućih životinja bilo to brojnim nadmaše-
njem kakve fele, prostranim svestranim šire-
njem preko čitavog predjela, ili pretežnim bro-
jem telâ ili rodova kojekakvog odjela životinjâ.

Nadomjestni oblici jesu oni koji su srodni
nekima kojih ima u drugome području. Treba
paziti na nadomještanje ne samo u obliku tiela,
već i u načinu življenja. Ima dakle nadomje-
stnih felâ, porodica pa čak i rodova. Podre-
đeni oblici su oni kakvih ima i u drugim po-
dručjima. Najposlje bi trebalo obzirati se na
riedke oblike, i osobitu pažnju obratiti na to,
dali je riedkost posljedicom seobe ili vjestnicom
obumiranja i da se, po mogućnosti, podvrgnu
svestranjoj brojnoj prispodobu sve životinje, koje
sačinjavaju pojedine faune.

Naša poznavanja su na putu stalna i hitra
razvitka; bezprestano požrtvovni putnici prosi-
plju novu svjetlost na velike još nepoznate čes-
ti kopna i mora, tako da, sad u jednomu sad
u drugomu živinskomu odjeljenju treba novim
prirastom da se izpravljaju stara brojenja i po-
slijedci.

Jedan od temeljnih uvieta za napredova-
nje prirodnih znanosti jest stalan napredak i
obradjivanje u svim njihovim granama jer se
medjusobno potiču. I živinski zemljopis će na
to doprinieti; on će proširiti zemljopis, biti će
od pomoći sustavnom živinoslovlju u točnijem
opredjeljenju pojma o feli. Što je danas svrhom
biva sutra izhodištem; jer je poticaj iztraživa-
nja nepredobitan kao bogati život prirode iz
kojega ondo crpi svoje gradivo.

Po sadašnjem obsegu našeg znanja može-
mo da postavimo za kopno 21 a za Ocean 10
carstava.

Živinski sviet Kopna.

1. *Stožerne zemlje ili carstvo krznovitih ži-
votinâ i ptica plivačica*. Sasvim da su promjen-
ljiva propupa, tla imaju stožerne zemlje u či-
tavom svojem obsegu mnogo zajedničkoga u
podneblju, i rastlinstvu. — Okostožerno carstvo

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 9 „Gosp. P.“)

IX.

Obrađivanje.

Nakon osam dana poklen je duhan presadjen ili najdalje 14 kasnije valja prvi put okopati duhan. Ovo prvo okopavanje izvadija se ili ručnom okopavačem ili engležkom zagrnjačom.

Svrha ovog okopavanja, jeste, da se omeksa i prorahli zemlja, koja se je izgazila za zasađivanja i da se uništi trava (korov, drač), koji se je na duhaništu razvio i koji duši duhanov presad.

Ovim okapanjem ne zagrće se, već se, kako smo rekli, prorahli zemlja i između svaka dva reda napravi jarčić, kako to naša slika 33 na strani 38 kaže. Pri ovom prvom ukopavanju, kao i pri drugom i trećem valja osobito paziti, da se nezatrpa presad zemljom, ili da među lišćem neide zemlje, niti da se okopavačem ili grumenom ozledi presad. — Neće se zatrpati zemljom ako se bude pomnjivo radilo ili ako se lievom rukom bude obranilo biljku.

Nešto 2 ili 3 nedjelje po prvom okapanju preuzme se drugo okopanje, koje bi se moglo nazvati zagrcanje. Obavlja se pomnjom, kao i prvo, a zagrće se zemlja na biljku, tako da se napravi kao hrbat, koji teče duž reda, a zemljište u prorezu predočuje se, kako to naša slika 34 na strani 38 kaže.

Po drugom okapanju zadubri se u glavu. U tu svrhu razblaži se vodom osoke ili ljudskih izmetina ili ptičijih, pa se ili zalieva svaki struk sa zalivačem ili se pušta vodu na jarke, koji su se napravili zagrcanjem. Tko razpolaze



Slika 33. Duhanište za prvog okapanja.

sa puno osoke i vode, jeftinije mu je natapati kroz jarke; dosudniji i skupocieniji je posao zadubriti zalivačem. Ovaj posao valja obaviti u večer ili za oblačna vremena, nipošto ali po suncu. Valja imati obzira, da se zalievanjem neispuši lišće, jer se takav list a i struk može računati izgubljen.

Djubrenje u glavu koristi puno duhanu, jer kako smo rekli zbog toga što ima malo žila hoće mu se puno priugotovljene hrane, a to mu se podastre ovakovim djubrenjem u glavu, pa se onda razvija bujnije i jače.

Kad duhan uzraste za 18 do 20 centimetara, onda se preuzima treće okopanje ili da se bolje reče drugo zagrcanje. Ovim okopavanjem zagrće se zemlja oko struka, tako se napravi stog, na vrh kojeg stoji struk, kako to jasno naša slika 35 na strani 39 predočuje.

se prostire prema sjeveru u područje vječnoga leda, prema jugu samo u nekim točkama preko sutoptičnice od 0 stupnjeva.

Između sisavaca zastupani su samo razredi preživaca (sob), glodovaca (lemar i stožerni zec) i grabežljivaca (pas, medjel, rakun), a najpače kune. Sve se te životinje love navlaš radi krzna.

Od ptica su za predjel drveća osobito znameniti tetrijebovi, a za obale i velike rieke ptice plivačice, navlaš gavke, alke, grabežljivi galebovi i dr. U Grenlandiji sačinjavaju 50% od ptičije faune.

Gmazovi su riedki a neima jih preko sjeverne Laponije.

Sladkovodne ribe su većinom pastrve

Sviet zareznika nije neznatan, osobito trčaka. Ima i nekoliko rodova leptirā, pravokrilaca, polukrilaca i mrežokrilaca. Najmnogobrojniji su komari.

U Grenlandiji ima i nekoliko mekušaca.

(Sliedi).

X.

Uštipavanje.

Što se se razumieva sa rieči: „uštipavanje?“ Razumieva se kidanje vrhovā (cima). — Zašto se obavlja? Da se lišće bolje i savršenije t. j. da oni sokovi, koji bi se potrošili za razvitak cvieća i sjemenja, da se potroše na korist lišća.

Kad se uštipava duhan?

Različita su mnijenja; neki tvrde, da ga je bolje uštipavati prije no što se cvietno puplje zametne t. j. po drugom okapanju a drugi, da valja pričekati, dok se puplje razvije, ali da valja uštipavati prije no što se cvietno puplje razcvate.

Kako visoko valja uštipavati?

To zavisi od vrsti duhana. Vrsti visoko rastuće uštipavaju se 70 do 80 centimetara. a nizko rastuće pri visini od 30 do 40 centimetara. Doduše, glavno je pri uštipavanju da se odluči, koliko će se lišća ostaviti na stabljici. U Evropi mienja broj lišća, koje se ostavlja između 6 i 12; nu obično ostavlja jih se 8 ili 10. Za finiji duhan ostavlja se manje lišća, za gori više.

Smieli se svaki duhan uštipavati?

Pokazalo se je koristonosnim uštipavati sve vrsti, izim ružica; kod ružica naime, nedobije se uštipavanjem ništa bolje, niti veće lišće; po tom uštipavanje nekoristi ružicu.

Jeli se uštipavanjem dobije bolji duhan?

Nipošto, izkustvo je dokazalo, da je što se dobrote tiče duhan lošiji, ali je lišće ljepše, pa ga trgovci skuplje plaćaju, jer negledaju toliko na dobrotu duhana, koli na veličinu, liepotu i izgledjenost lišća.

Tako isto trgovci vole lišće od duhana kasnije uštipljena, nego ono rano uštipljena, jer je lišće od kasno uštipljena, kad se posuši puno ljepše.

Može li se vas duhan s jednog puta uštipnuti?

Ne, jer svaki struk neraste jednako, niti se jednako razvija; najprije uštipnu se razvijeni strukovi, pa zastupice drugi, kako se budu razvijali. Kako se ima uštipavati, kaže nam naša slika 36 na strani 39. (Sliedi).

Pekmaz (gelatine).

Svi oni slatkići, koji su pripravljeni kuhanjem soka zdieloga voća, sa jednakim dielom šećera zovu se pekmazi.

Dobar pekmaz mora da je proziran, gibiv, a tekom i bojom mora da sjeća na plod iz kojeg je napravljen.

a) Pekmaz od grozdjica (ribes).

U kotliču metne se 6 kilograma šećera (sladora) u prahu, pa mu se iztiha, uz neprestano miešanje dolije čaša vode. — Kad se je šećer jednako ovlažio metne se kotlič na tihu vatru, i mieša se neprestano, dok se šećer posuši. Sad se dolije 6 kilograma soka od grozdjica, mješa se neprestano, dok baci jedan sami glogolj; odstrani se odmah od vatre, lije u staklenke ili lonce i pekmaz gotov.

b) Obični pekmaz od šljiva.

Odabere se šljiva, koje imadu puno soka. Posuši se na vatri najpre šećer, kako što je rečeno za grozdjice. Olušte se nuz to šljive od kože i pećka, prociedi se sok, (t. j. onoliko, koliko je bilo šećera) doda šećera. Prokuha se na tihoj vatri i posao gotov. Jer su šljive mesnate, iz preostalo mesa daje se praviti madžun (marmellata).

c) Pekmaz iz pečenih šljivā.

Najprije valja izvaditi šljivam pećke, a onda se suše neko vrijeme u peći. Sušenjem gube vodu pa postaju sladje. Sad jim se olušti koža, izgnjeća pa dodaše posušena šećera, kako što je rečeno za grozdjice. Uzme se nuz to 1/4 kilograma pećka, (koštica) iztuku se, izvade se jezgrice (semi) izgnječe se i dodadu se soku u kotliču. Kad je ukuhalo odstrani se od vatre, doda se jedan miris po volji, pomješa se i lije u lonce ili staklenke. Jedno 8 ili 12 dana kasnije ovaj pekmaz omeksa posve, s toga valja s tiha ugrijati lonce, da se pekmaz ugrušne i da dobije koru, što se tihim grijanjem od kake ure ili dvi vremena zazbilj dogodi. Sad se privežu lonci ili staklenke, jer je pekmaz gotov.

d) Pekmaz od trešnja.

Najprije pripravi se šećer, a onda doda se sok od trešnja uz nešto izgnječenih jezgrica od pećka (špica, pajka, koštica). Kuha se iz tiha, da ključa barem za pō ure, onda se prociedi, sbog jezgrica koje se nisu raztopile, lieva u staklenke i stvar gotova.

e) Pekmaz od jabuka.

Hoće se po sve zdrielih jabuka, kojimi valja na brzu ruku obrubiti koru, pa onda sašjeći na četvero i odstraniti sriedicu Valja jih izčistiti na brzu ruku e da ne pocrne. Kako se čiste meću se u vodu, u kojoj se je metnulo 3 ili 4 nožice od limuna; po tom se izciede. metnu u kotlič, sa toliko vode da jih oblija, pa kuhaju na vatru dok se razpadnu odnosno dok se pretvore u madžun. Sad se lakim tištenjem na šupljači ili situ iztisne sok. Za svaki kilogram ovog soka, doda se sok od tri limuna. — Uzme se ista težina šećera, raztopi se u vodi, izbistri, pa kuha u sladoraču. Kad je gotova sladorača doda se sok od jabuka, i uz neprestano miešanje i pjenenje kuha, dok se oteže u niti ili u kožicu. Ovim je stvar gotova.

f) Pekmaz od dunja (cotogne).

Olušti jim se vunina sa kože ili jim se lušti kora, i vadi sridica isto kao i jabukam. A i kuhaju se u madžun, kao i jabuke, samo bez limuna. Prociedjuju se, a sladorača pravi se kuhanjem, kao za jabuke. Kad je kuhana sladorača odstrani se od vatre, dolije se sok od dunja, mieša se, pa opet kuha na tihoj vatri, dok je pekmaz gotov, što se doznade, kao za pekmaz od jabuka. Lieva se odmah u lonce. Ako ćemo ju čvrstu, kako što dolazi u trgovinu, onda se lieva u limenim posudam pa suši u peći. Pekmazi maste se žuto sa žunfranom, a crveno sa karminom. Boja primješa se kad se podigne od vatre.



Slika 34. Struk duhana, u prorezu, za drugog okapanja ili prvog zagrcanja.

R A N E.

Ozledom razumjevamo naprasnu promjenu ili raztavu organske tkanine, koja se je skup držala. Ovakovom ozledom pojavi se obično krvljenje, u takovu slučaju popucaju krvne žilice, i mi kažemo da je životinja ranjena, a dotično mjesto zovemo ranom.

Rane nastaju s udarca, s uboda, s zareza, s ugriža, s pritiska, rad čira ili druge otekline; te su po tom okrugla, jajasta ili izderana oblika.

Dok se vidi rana, prva budi briga gospodareva, da vidi koji su dielovi tiela ranjeni odnosno ozledjeni, pa ako je rana čista ili ima u njoj nečisti ili tuđjih tjelesā.

Ako je ozleda jaka pojavi se vrućica, koja je tim jača, čim je rana veća i opasnija. — U povoljnih slučajevih do malo prestane vrućica ili se izvrne u pot, a nuz to počme rana zarudivati. U nepovoljnih slučajevih nastane gnjenje (vrid), a to usljed toga, jer se jedan dio ustrojne tkanine raztvare; nu zatim odmah bude nadomještena novom osobitom tkaninom poput crvenih čirića (granulacija) koji izpune prazninu rane i stvore krastu. Krastave rane zarašćuju sporije i teže.

Toliko put razvija se iz rane tekući vrid, koji razjedava, rana povećava se i neće kzarastu. Posve su riedki slučajevi da usljed rane nastane utrnutost u tjelu, jer za njom sledi obično smrt.

Gospodar mora najpre da gleda ako usljed ozlede prieti pogibelj života; najveća opasnost je za preobilnog krvljenja. Toliko put i male rane krvave obilno, a to s toga jer je do njih bila ojača zila ozledjena. Osobito je opasno, ako se ozledi koja deblja kucavica; to će gospodar spoznati ako je krv jasno crvena i ako izlazi iz rane na razmaha.

Kod svake rane mora se najprije nastojati, da se krv ustavi; a prešnost je tim veća, čim rana jače krvvari.

Ako su tanke žilice razkidane, onda se krv sama ustavi, a to ili jer se žila sraste ili jer se krv ugruši pa začepi. Kad obilnije krvvari valja pomoći. — Najjednostavnija i priručnija sredstva jesu mrzla voda, kvasina (ocat), voda

u kojoj je raztopljena kocelja (aluma) ili zelene galice. Namaće se krpica u jednoj od navedenih kapljevin, pa se oblaže rani.

Najopasnije je krvljenje na nogu, jer je obično obilno. Za prvi čas pomoći će se, ako se ozledjeno mjesto čvrsto obviče, i još drugičije pritisne, a za tim odmah nastojati je da vještak dodje i da priveže žilu koja je pukla. Za manje kucavice bit će dosta ako se nekoliko put saviju, dočim za deblje pomoć će, ako se rana progori usijanim železom. Ako je rana duboka ustavit će se krvljenje, ter se začepi, no ipak valja ozor čvrsto previti. Rana ostane začepljena sama dva dana, a po tom se pomnjom odstrani čep. Čep pravi se od ruba (charpie).

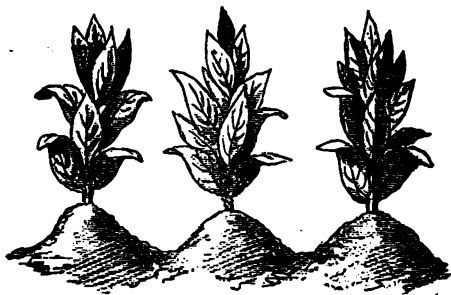
Čim se krv ustavi ili još prije valja odstraniti svaku nečist iz rane, jer bi pričečila zarast. Dakle, draču, kamenčić, trisk, staklo, iglu, zemlju, olovo itd. valja odmah odstraniti. Najbolje čisti se rana, ako se izpira svježom vodom.

Rane, koje potiču od ujeda od zmija valja izpirati žestokom lužinom, a one od biesna psa, valja pozvat vještaka, da jih lieči. (Sliedi).

O uređivanju vlage u zemlji.

Koliko god zavisi vrijednost i dobrota jednog zemljišta od njegovih rudnih i ustrojnih sastojina, isto odnosi na dobro uređenju vlage, dapače odnosi zemljišta napram vlazi odlučuju njegovu dobrotu i vrijednost u pravom smislu riječi. Da biline rastu, i da kemičke razlučbe, potrebite za tvorbu hrane za bilje sliede, neobhodno jeste potrebita toplotina. Zemljište potopljeno ili u kojem inace preobiluje vlaga, jeste uvijek studeno, u njemu ne može nikad da se razvije toliko topline, da bi bar jedan od kemičkih učinka proizvela; a po tom ostaje neraztvoreno. Da se poljske radnje u zemanu i podpuno izvedu nema niti govora; tamo uvijek zapinje, uvijek je u nevremenu, o sto put nedadu se izvesti podništo. — Dok je mekota prevlažna ili zdravica natopljena nema govora o priličnoj žetvi.

Za suha zemljišta zlo i gore. Narav bilina skopčena je vodom, bez vlage odnosno vode,



Slika 85. Duhan za trećeg okapanja ili drugog zagrećanja.

neda se pojmiti bilinskog života. — Nema li u zemljištu vlage, neće na njoj niti travka uspjati.

Ali gospodar i vlastnik zemljišta, bio on starosiedio ili doseljenik, on je pozvan da umne i razborit gospodarenjem ili barem da ublaži štetno djelovanje, koje potiče ili s viška ili s nestašice. Naravski, to je stvar teška i zamorna, al bud se bez uredjene vlage neda pojmiti zdrava i krepka bilinska uzgoja, gospodar će uložiti sve svoje sile, da koli toli uspije. Kod nas pojavljaju se dvie vrsti zemalja; one koje trpe prevelike vlage, ili koje su potopljene dobar dio godine, i one, koje trpe prevelike suše. Doduše tako suhih zemljišta, bez vegetativne vlage nemamo, al ipak za lietne žege s prekomjernog izparivanja strada vegetacija. U koliko nas iskustvo uči, više stradaju po suši ona zemljišta, koja su do kasnog proljeća potopljena, nego tanka suha zemljišta, koja riedko obiluju vlagom. S toga ćemo u nizu članaka navesti i protumačiti najprije, kako se daje urediti vlaga na prevlažnim zemljama, a onda kako se daje urediti na presuhim.

Svaki gospodar, koji bude čitao ove članke, neka si predoči stanje i odnošaje svojih zemalja, i neka upotrebi ono, što mu se po vlastitu osvjedočenju i iskustvu bude činilo bolje koristnije i prikladnije; jer jedno napokon valja da dodjemo do osvjedočenja, da se u gospodarstvu neda raditi po receptih, već da u svakom pojedinom slučaju valja pomoću moždanâ spojiti znanost i iskustvo, pa upotrebiti specialnom mjestnom slučaju. (Sliedi).

Gorušica (Sinapis alba).*

Gorušica jeste godišnja bilina, ljubi južnije podneblje, podnaša sušu, a uspjeva najradije na pjeskulji i vapnenjača. Sije se ranim proljećem, jer ne trpi po mrazovima, i to u ožujku. Sije se obično omašno riedko o redove, al tako, da razmak između jedne biline i druge bude 35 do 50 centimetara. Uzrast 45 do 70 centimetara visoko. Za prvu uzrastu valja ju jednoć okopati, da se utamani korov, koji ju duši i da se prorahli nešto zemlja. Dozrieva početkom srpnja. Sa hektara zemljišta požanje se 8 do 20 hektolitara zrnja i do 2½ tone slame. Za hektar zemljišta hoće se 15 do 25 litara zrnja za sjeme. Najčešći neprijatelj gorušice jeste buhač, koji ju tamani ogrizivajući lišća za mlada. Kasnije hudi joj jako gusjena od kupušnjaka i gusjena od *Pyrallis frumentalis*.

Gorušica za naše odnošaje daje se najbolje unovčiti, ako se proda sjemenje. Naravski je da je malu množinu sjemenja teško prodati, ali za veću množinu došli bi trgovci ili bi se prodalo kroz novine, ili na trg u Trstu, u Ljubljani, u Trientu itd. U gospodarstvu uporablja se sjemenje za muštaru (moutarde). U tu svrhu, vadi se najpre ulje iz sjemenja, kojeg u gorušičnom zrnju ima do 36 po sto. Ulje vadi se tiskanjem, a ostatak, u kojem ostaje puno jaka, razjediva eterična ulja, kuha se vinom ili mastom u muštaru.

Još se rabi gorušica puno u liekarstvu, prave se naime senapižmi; na ovaj način dalo bi se gorušično sjeme najbolje unovčiti,

SVAŠTICE.

Da natjeraš pčele na rojenje postupaj na sliedeći način, jer je to Siebeneck iz Mannheima dojavio XI. stoji skupštini francuskih pčelara. Naime, u košnici, koja neće da se roji napusti se jednu stotinu pčela iz druge košnice. One dodane pčele lete odmah iz košnice, kao nisu u njihovoj kući, za njihovim letom zalete se i domaće, pa nastane odma rojenje. Natjerat će se pčele na rojenje, ako se pčelam koje se lecaju rojenjem, dodade mlada, oplodjena matica. Prisutnost nove matice natjera jih, da se odmah roje. Razvit će se u jakoj košnici nagon za rojenjem, ako se danomice bude podavalo pčelam zlica meda.

Da koci u zemlji ne pregniju. „Scientific Americ.“ preporuča mazati onaj dio, koji se zakopa u zemlji, sa mazom od ukuhana lanena ulja, kojemu je primješano u prah stučena drvena ugljena. Maže se toplo.

Matica u kvasini. Da se matica (mycoderma aceti) nenapravi u kvasini, postupaj ovako: žazmi limu u pčele čase dobro rakije, izmiešaj; pa namoči unutra nekoliko komadića, artije; ovu artiju metni u kvasinu, pa se neće napraviti u njoj matica.

Kako se masti slama jasno-žuto. Tim ljepši izgleda. klobuk ili druga stvar slamnata, čim je jasno žutija. Da vidimo može li gazdarica sama jasno žuto omastiti svoje slamate stvari. Može Neka iztuoče na sitno 500 grama plodi od pasjaka (Rhamnus), i 250 grama kocelja (alaum) pomješa to sa 1½ litrom obične vode, pa sve dobro ukuha. Ukuhano kad je prociedi, pa onda dok je još toplo umoči slamnatu stvar, da se bojadiše. Za svake uporabe valja mast na novo ukuhati i prociediti.

Krastavac proti buham. Da raztjeraš iz kreveta buhe, koje su ljeti toli dosadne, uporabi krastavac (cucumis). Iztiskaj sok od krastavca pa s njim namaži daske izpod postelje, ili taj sok drži na plitici ili drži izpod postelje kora od krastavca, a buha će odmah nestati.

Gospodarske Viesti.

Velika vlaga u travnju prouzrokovala je alteraciju u gospodarstvu. Na mnogim mjestim s preobilne vlage protrpila je lietina.

Dalmacija, po statistici od god. 1881 ima 89,728 goveda; 824,191 glavu vunjadi i 20,256 konja. Godine 1883 izvezlo se je 4891 govedo: 22,808 glavâ vunjadi i 1043 konja.

U Trstu ustanovilo se je društvo, koje će najmiti četiri parobroda, da neprestano preva-

* U isto doba odgovor na pitanje 34 iz broja 9 „G. P.“

žaju živa goveda iz južne Amerike u Trst. — Tim cene predusrieti skupoci mesa, koja danomice raste.

MJEŠTO	V j e t a r			
	Krupa (grad)	Oluje	Nestala pravca	Tisina
Šibenik	4	3	3	2
Korčula	4	2	4	1
Hvar	4	2	1	1
	4	2	1	1
	6	1	1	1
	13	115	3	1
	213	7	8	108
	—	—	—	—
	—	—	—	—
	—	—	—	—
	12	19	13	13
	108	8	11	19
	132	118	122	188
	187	186	188	188
	16-11	157	148	148
	488-5	473-6	4-4	4-4



Slika 36. Struk duhana, sa oznakom, kako se ima uštipavati.

U Magjarskoj radi se oko zakona proti umjetnim vinim, i trgovačka komora Budapeštanska sudjelovat će svojim savjetom.

Godine 1883 izvezlo se je iz Austrije u Sjevernu Ameriku vina za 43,002 dolara, a striša (birse) za 342,445 dolara. Taj izvoz raste od godine na godinu.

Zemaljska vlada u Zagrebu zabranila je pastirima nositi sjekirice, kojimi šumam i šumskom mladju, nerazložno neprocjenjive štete su nanašali.

Ribari iz Iža zapagarami su i nalovili u Sestrunju do 60,000 kilograma tunjeva.

Namjestništvo dalmatinsko, da poboljša domaću vunjad nabavit će iz Bosne ovnovâ Vlašić-pasmine Vlašić pasmina odlikuje se brzom razvitkom i tečnostju mesa. Podnaša nepogode, koje kod nas vladaju, a zadovoljava se i lošijom krmom. Najbolje uspijeva oko Kupresa. tamo je srednja težina otučene glave nešto oko 50 kilograma. Namjestništvo davat će po 3 forinta svaku glavu.

U Francuskoj predale su carinare 1883 godine 35,621,834 kilograma duhana, u ukupnoj vrijednosti od 371,217,489 franakâ.

Slavonsko gospodarstvo društvo podići će u Orahovici uzor-sušnicu za voće. Sretno!

Ruska vlada kani podići u Kaukazu vinarsku školu e da podigne vinarstvo u onim predjelim, te je poslala d.r Karla od Regela, da prouči ustrojstvo boljih evropejskih enoloških škola.

U Macon u Francuskoj uništeni su vinogradi po slani.

Gospodin Poisson francuski prirodoslovac navrnuo ja patlican (rajčicu, pomodoro, solanum lycopersicum) na razhodnik (gorkoslad, solanum, dulcamara). Razhodnik je dugovječan, zasadi se

u lonac, drži se zimi na zaklonjenu mjestu, pa ostane zelen; ranim prolićem cvate i daje nam ranih rajčica. Stablo žive više godina.

**

Dne 10 travnja vratio se je tajnik hrv. slav. gospodarskog društva g. Kuralt iz Koruške, gdje je nakupovao bikova i junica bjelanske pasmine za razplod i to 51 bika i samo 5 junica; ovih nije moglo više kupiti. Dovoženo blago razaslan je odmah pojedinim gospodarskim podružnicama — Dobile su: podružnice u Zagrebu 3 bika i 3 junice, u Praputniku 1 bika i 2 junice, zatim po 4 bika podružnice u Glini i u Sisku, ovoj potonjoj je obćina iz vlastitih sredstva jednoga bika nabavila; nadalje po 3 bika podružnice u Križevcima, u Karlovcu, u Vojnom Križu, u Belovaru i u Novskoj, po 2 bika podružnice u Jaski, u Delnici, u Koprivnici, na Rieci, u Samboru, Varaždinu, Zlataru, Sv. Križu, u Dugomslu i Vel. Gorici, po 1 bika, napokon podružnice u Novom Vinodolskom i u Krapini.

**

Po naredbi starije vlasti sastavit će se i kod nas mjestna povjerenstva proti filokseri; kako što smo mi već davno zagovarali. Predsjednikom povjerenstva bit će načelnik, a druge članove imenuje politička oblast. Povjerenstvu je dužnost ne samo paziti da se ne uvede filoksera iz vani, ali mora češće pregledati domaće vinograde, i o njihovu stanju izvješćivati stariju vlast.

**

Izvješće o stanju i djelovanju Banke „Slavije“ zadnje četvrti 1883 godine. Za gore navedeno vrijeme bilo je sklopljeno novih osiguranja u svih odjelih 13551, za glavnicu od for. 15,861.200-50, za premije i pristojbe od forinta 455.618-38.

Za štete izplaćeno je u ovom razdoblju u svih odjelih osiguranja for. 209.267-46.

Od bankinog imetka uloženo je bilo u istom razdoblju for. 231.721-09, u 39 zalagaonica i u hipotekarnih zajmova for. 618.584-17.

Novčani promet glavne blagajne iznašao je u istom razdoblju for. 3.197.564-35.

Od 1 siječnja do 31 prosinca 1883 sklopljeno je bilo ukupno u svih odjelih 66443 novih osiguranja za glavnicu od fr. 69.243.670-79, za premiju i pristojbe od fr. 1.793.023-19.

Šteta izplaćeno je bilo u istom razdoblju ukupno u svih odjelih for. 707.089-76.

Samoupravna društva za osiguranje užitaka i mirovina raduju se čim dalje, tim više svojem napredku.

Do konca prosinca 1883 prijavilo se naime 770 članova osigurani dohodci iznašaju forin. 143.632-08 i upisani uložiti već for. 579.420-14.

Ovo društvo preporuča se samo po sebi.

**

U Bugarskoj ustrojiti će toliko nižih vinogradarsko-vinarskih škola, pa traže usposobljenih ljudi, koji poznaju jedan slavenski jezik. Daju prednost onim, koji su izučili školu u Klosterneuburgu. — Tko želi dobiti takovo mjesto neka se obrati molbom Ministarstvu za poljodjelstvo u Sofiji ili na gosp. Ivanovića arhitekta u Beču. II. Ulrichgasse N. 1.

**

Na vinskom sajmu u Zagrebu, koji je dobro ispao, bila je zastupana Dalmacija po Firmi Didolić i Kovačević iz Brača.

**

Rujna mjeseca t. god. obdržavat će se u Zagrebu regionalna (okružna) gospodarska izložba. Sretno.

**

Na marvinskoj izložbi u Beču bilo je izloženo 803 goveda, 719 ovaca, 442 svinja 125 komada peradi.

**

Ljetos obdržavat će se u Beču međunarodna izložba o strojevima i orudju za sitnu industriju ručne radnje, drvodjelstvo itd. itd. Ovo će biti jedna od najinteresantnijih izložbi.

**

Sjedinjene države sjeverne Amerike proizvele su 1883 godine 163,750,000 bačava (tonelada, tona) kamena ugljena.

**

U Gospodarsku izložbu, koja će se g. 1886 obdržavati u Budimpešti, bit će izloženi svi strojevi, koji se rabe u sitnome obrtu. Po mišljenju mnogih, to će biti najinteresantniji dio izložbe.

**

Česko gospodarsko Vijeće zamolilo je ministarstvo, da bi razprodavanje marvinske soli preuzela regija na se, i da bi se zabranio uvoz marve iz Rumunjske.

**

Ugarsko parobrodarsko društvo „Adria“ udarila je slijedeće izvozne cijene za vino: iz Rieke u Bordeaux 35 franaka, a za u Rouen isto 35 fr. za svaku 1000 kg. Za alkohol i slador: iz Rieke u Barcelonu, Valenciu, Alicante, Cadix 30 fr. po 1000 kg. Cijene su uz svu magjarsku državnu subvenciju poviške.

**

Francuska ima do 1,971,865 ulišta, od kojih se je izvađilo god. 1882 do 9,948,642 kg. meda, u vrijednosti od 14,945,885 fr. i 2,845,749 kg. satja (voska) u vrijednosti 8,752,290 franaka. — Pjele dale su Francuskoj god. 1882 ukupno 23,698,175 fr. Ovo su novci dobiveni bez truda i bez muke.

**

Rodne godine 1881-82 potrošilo se je do 8,338,000 balā pamuka, i to ponajviše u Englezkoj i u Americi.

—

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

33. Za razprskavanje kamenja jeli bolje i sigurnije, da rabim prah (barut) ili dinamit? — Imali koje drugo praskavo sredstvo?

T. J. u Z. (Duga).

Obična razprskavajuća sredstva jesu: barut (prah), praskavi pamuk, dynamit i nitroglycerin. — Tko zna rabiti najbolje je da rabi dynamit ili nitroglycerin; al i jedno i drugo od ovih dvaju sredstva, koji imaju najveću razprskavajuću snagu, jesu vrlo rizična po život radioca. Upale se naime, kad se čovjek nit najmanje nenada, pa stoje mnogim glave. Najbolje je rabiti dynamitske ovoje (patrone), al ove valja velikom pomnjom čuvati, a za porabe najsigurnije jeste upaljavati jih električkom zicom. — Nitroglycerin ima više razprskavajuće snage od dynamita, al je puno laglje upaljiv od dynamita, stoga ne može da se preporuča njegova uporaba u životu. Barut ima manje razprskavajuće snage, al je snjim najsigurnije raditi, s toga se on najviše preporuča za porabu u običnom životu.

35. Ja kušah navrnuti maslinu na razciep pa mi se nije primilo, premda sam svom pomnjom navrnuo. Molim zašto se nije primilo?

D. V. u P. (Lušinj).

Kod masline, kod breskve i još kod nekih drva navrćanje na razciep neide, neprima se, pa da se i najvećom pomnjom postupi. Uzrok tome leži u naravi samog drva, a znanstvenog temelja nema nikakvog. Navrtak na maslinu primit će vam se matematičkom sigurnošću, ako navrnete na oko ili na sviralicu ili pod koru. Najlaglje i najsigurnije ide oćenje (okuliranje), koje se u južnim predjelima obavlja početkom svibnja, u sjevernijim drugom ili trećom trećinom svibnja mjeseca, i to natjerajuće oko, t. j. navrnuto oko protjerat će još iste godine. U jeseni možete da navrnete na spavajuće oko; takav navrtak protjerat će vam stopro slijedećeg proljeća. U južnim predjelima, na spavajuće oko navrće se u rujnu mjesecu, a u sjevernim u kolovožu.

36. Imam tek žive vode, i želio bi urediti mlinicu, al joj neznam snage. Molim, izvolite poučiti me, kako joj mogu doznati snagu?

M. B. u Z. (Cetina).

Da doznate snagu vaše vode izraženu u konjske sile, hoće se da znate pad ili nagnuće vode napram užeu, odnosno napram mjestu gdje kanite podići mlinicu, i koliko vode dotiče svake sekunde (razumjeva se izraženo u kubičke metre). Ako dakle sa P označite pad ili nagnuće vode, a sa M množinu vode, koja dotiče u jednoj sekundi, to će te na temelju slijedećeg oblička doznati odmah snagu vaše vode u konjske sile:

$$1000. P. M.$$

$$75$$

== absolutna snaga vode

u konjske sile.

Dosta je da zamjenite vrijednosti za P i M, pa pomnožite 1000 sa brojem kojeg predstavja P, a proizvod ove množitbe sa brojem kojeg predstavlja M, pa da podielite sa 75, i posao gotov.

37. U kojem zemanu jeste najprikladnije i na koji način jeste najlaglje škopiti janjad?

E. K. u O. (Bihac).

Zeman škopljenja zavisi od dobe janjenja. Nu i kod vas janjenje jeste uredjeno na proliće, pa će stoga i škopljenje padati u proliće, a proliće jeste uprav najbolji zeman. Važnije je u kojoj dobi da se škopi janjad; neki čekaju, da navršu dva mjeseca, a drugi čak pol godine. To je prekasno, valja škopiti puno ranije, naime u 3 ili 4 nedjelje po janjenju, a to s razloga, jer što se ranije škopi manje boli osjeća janjad, laglje preboli, a daje tečnije meso. Posao najlaglje obavlja se rukom, pomoću nožica za suha, vedra dana. Povali se janje na ledja sputenom se predje noge, razkreće mu se stražnje; pa onda lievom rukom uhvati kesica, prereže nožićem, izvadi jajasec, zavije s njim nekoliko puta, pa onda nožićem ili nožicom odreže. — Ovo zavijanje radi se, da nekrvari preveć. Onda se spužvom pospužva krv, pa onda zamaže čistom svinjskom mastu ili maslacem, pa onda pregršt soli i posao gotov. Za tri ili 4 dana po škopljenju drže se janjad u staji, uz obilj stelje i dobre hrane.

B. Nova pitanja.

38. Molim vas, jeli vam poznat uzrok ili bolest, s koje dobro hranjene kokoši nenadno ginu (skapaju)? Niti iz vana niti iz nutra nije traga ikakvoj bolesti.

L. u K. (pod Velebit).

39. Imali koji praktični način, da se doznade množina djubra (gnojova), koja se dobije u godini dana, od stanovit broja marve debela zuba?

F. R. u S. (Kotari).

40. Nekidan poslie nagle kiše, nastade jak vjetar, pa mi vas ječam polega. Molim vas, na koji način, da ga uzpravim?

O. B. u G. (Livno).

41. Molim vas, na koji način mogu izliječiti sitnu marvu od gube?

O. F. B. u Č. (Zagora).

42. Imade puno godina da mi batali bob i grašak (biže) sitna gamad, koju mi tuč zovemo. Molim na koji način mogao bi ga izkorieniti?

E. B. u Zadar.

43. Molim vas, na navrtku, pokle se već počeo pup razvijati, imade crnih crvića na listićih, koji sve male listiće izgrizu, tako da navrtak ogubavi. Imade li koji lijek proti ovim?

J. I. u E. (Kistanje).

44. U ovac imade jedna bolest zvana „metil“, bili vi znali odkle i kako dolazi ova bolest na ove životinje i koji li lijek valja proti ovoj bolesti?

J. I. u E. (Kistanje).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. čast. g. Nazor. L. — Werk I. — Čikara P. — Velikanje J. — Miović J. — Vuković L. — Topić A.

— Č. g. Bego N. - Kraljevica — Ova forinta pada na račun predbrojbe za t. g. Do svrhe iste hoće se još for. 2.
— Č. g. Komadanović O. F. — Obrnuli smo po nalogu.

— Č. g. Rapovac D. — Isto.
— Č. g. Radica V. — Isto.
— Č. g. dopisnik - Pelješac — Ono jo nama zadavalo strašna truda i zanoveti, pa mjesto da nam se je priznavalo, predbacivalo nam se je, stoga odustasmo.
— Č. g. Velikanje J. — Brojeve 5 i 7 odposlali smo. Živili!

— Č. g. Didolić T. J. — Isto broj 6. Blažene pošte. — Srdačan odzrav!

— Č. gđna Smelkes J. Obrnuli smo po nalogu. Vaša cienjena predbrojba mirna je do polovice kolovoza t. j.
— Č. g. D. v. - Tetima (Bosna) — Zao nam je da nemožemo odgovoriti na vaše pismo, al ono zasjeća ravno u ljudsku medicinu, za koju su aprobirani liečnici. A i narav pitanja takova je da se za svaki pojedini slučaj hoće osobne studije. One nepravilnosti potiču od isterizma, živčanih bolesti, bolesti u materici itd., i danas zadavaju dosta brige liečnicima, jer se sve više šire. Hoće se dakle ruka liekareva, koji je sam tu da prouči uzroke, da se proti njimi bori, da jih odstrani i da izliči. Zapisu, kao ni recepti najboljih kapaciteta nevrjede boba, ako nisu praktično i pametno uporabljeni po liečniku na osobu. Da ste nam zdravo!

GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
redak. Čličić računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANČINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Upraviteljstva Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Lipnja 1884.

Vlašić-pasmina.

POJAKOSNI pokušaji, da se poboljša i ople-
meni domaća vunjeća pasmina, izjalovili
su se.

„Negretti“ pasmina, koja je bila uvedena
namjerom, da se poboljša na vuni domaća,
okržljavila je tako, da niti neprepoznaješ pr-
vobitni tipus, dočim domaće, križanjem na vuni
nisu koristovale, a na tečnosti mesa, gojnosti
i plodnosti štetovale su, u toliko, u koliko je
u rečenim svojstvima „Negretti“ pasmina bila
gora od naše.

Onda se je išlo za tim, da se poboljša
na vuni, jer su se merino vune prodavale sku-
pocieno, al se nije pazilo, dali mjestne i po-
dnebnje okolnosti dopuštaju, da se takovo po-
boljšanje izvede, i dali će uz slabu njegu, po
kršu i šikarju za zbilj biti vuna finija, i izglad-
jenija.

Iskustvo dokazalo je protivno, i danas
naše domaće vaše, nedaju fine izgledjene vune,
niti tečna mesa.

Govorimo vavjek o križanim domaćim,
ondje gdje „Negretti“ krv nije dotekla, ondje
ima još tečna mesa.

Hvale je dakle vriedna namisao, da se
naše domaće ovce poboljšaju na meso.

I izbor Vlašić-pasmine posve je dobar,

jer se Vlašić pasmina odlikuje brzim razvitkom,
lahkom gojaznošću, posve je tečna mesa, a i
krupna je dosta.

Ima ovnova Vlašić-pasmine, koji imaju do
70 kilograma životne težine, al osrednje raču-
najuć 40 do 50 kilograma. A to je borme
liepa težina. Nego, kako rekosmo, glavna je
prednost Vlašić-pasmine, da se brzo razviju i
brzo ogoje.

Upozorit ćemo samo na jedno, naime Vla-
šić pasmina nije za sve naše kotare.

Kad se prenese amo valja joj barem dati
onakove podnebnje i zemljišne odnošaje, ona-
kovu hranu, kakovu ona ima tamo oko Kupre-
sa, gdje najbolje uspijeva.

Strpa li se po kamenitu primorju, bez
sočne hrane, uz preobilnu sušu, strpali se na
krševito otočje uz sve ondašnje nevolje, Vlašić-
pasmina neće uspjeti, jer je razlika izmedj
odnošaja u Kupresu i navedenih miesta posve
velika. Lahko da bi se izkvarila mukotrpna
domaća pasmina, koja je dosta dojna i plodo-
nosna, a ima dosta tečno meso.

Po našem mnijenju Vlašić-pasmina uspijet
će izvrstno u Benkovačkom, Kninskom, Drni-
škom, Sinjskom i Imotskom kotaru, jer se ta-
mošnji mještini i podnebnji odnošaji približavaju
onim u Kupresu.

Svakako bilo bi savjetno najpre pokušati.

Medju vodozemcima preobladjuju žabe, me-
dju sladkovodnim ribama šarani.

Entomologično (obzirom na kukce) ozna-
čuju tocarstvo trčci i grabioči, koji u njemu i-
maju svoj glavni stan, a naprotiv na visokom
sjeveru i na južnom obronku Alpâ nalaze se u
neznatnu broju. Oni sačinjavaju četvrti dio u-
kupnog broja kornjaša.

Medju mekušcima su osobito zastupani ko-
pneni puževi.

3. *Kaspijske stepe. Carstvo sajgâ, voluharâ
i skakovaca.* Prostrana golet koja prelazi u si-
birsku nizočinu, u prostranijim čestim prava
pustara; samo uzduž dvie velike rijeke nalaze
se životni uvjeti za čovjeka.

4. *Srednjo-azijatska visočina. Carstvo konja.*
Srednja Azija sastoji od više visočina, koje se
poprijeko neuzdižu iznad četiri tisuće stopa. —
Travama i alkaličnim lobodama zarašteni pre-
djeli služe kao pašnjaci za stada visoko-azijat-
skih pastirskih naroda. Drveće je riedko. Po-
najveća čest je bez vode i bez postojana bi-
linskog pokrova, prostrana područja su samo
bezplodan pjesak. Oskudica vode i rastlinstva,
kao što i onizka toplota nisu povoljne po život
životinâ.

U tim visočinama je domovina konja, či-
getaja, a u jugo-zapadnom dielu kulana ili di-
vljega osla. I dvoguka deva ili velbluda, koja
je tamo brodom pustare kao i njezina surodni-

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 10 „Gosp. P.“)

XI.

Škopljenje.

Još veća zanovet od uštipavanja jeste ško-
pljenje. Dok se uštipne duhan iz svih pazuha
lišća protjera po mladici, koja krađe sokove za
svoj razvitak. Ovu mladicu valja uškopiti.

Obično u pazuhu lista su tri oka skupa,
ali srednje najprije protjera, i isto tako protje-
raju najprije srednja oka u onim pazuhama li-
šća, koja su bliže vrha. Kako se škopi? Vidi
sliku 37 na strani 42. — Spalcom desne ruke
pretisne se mladicu o kažiput i previje se ne-
što. Tim je škopljenje izvedeno. Odrezati posve
mladicu, do u pazuhu nije savjetno, jer se može
list ozlediti.

Škopi se opetovano svakog drugog ili tre-
ćeg dana, sve do jedno petnaest dana pred že-
tvom. Najbolje i najsavjetnije jeste škopiti u
jutro, al ne mora da bude rosno, jer se lišće
lahko lomi ili se ozledjuje, pa se na takovu
mjestu pojavlja hrđja. Niti poslije kiše ne sa-
vjetuje se škopiti, jer se isto tako lišće krši i
ozledjuje, a nuz to gazi se preveć površina ze-
mlje. — Nit po suncu žarkom ne savjetuje se
škopiti, jer je lišće preveć liepivo, pa se para.

Svakako škopljenje moraju da izvadu vje-
šte težačice, jer nespretno stvaranje može da
napravi velike nenadoknadiive štete.

Nastaje pitanje, dali je zazbilj koristonos-
no škopiti i uštipavati duhan.

ca u zapadnoj Aziji i 'Africi ima tu svoju do-
movinu. — Te četiri životinje su nad ostalima
karakteristične za stepe. Za njima dolaze dvi
sajge, razne divlje ovce i divlje koze i jedna
znamenita fela goveda, yak ili hroktavo govedo.
U istočnim okrajnim planinama žive mošitar od
Sibirije do Himalaje. Lavoris i tigar prodiru
s juga do u taj predjel. Snježni lavoris prostire
se od Tibeta do Sibirje.

Obične su jarebice, trčke, tekice, pustar-
ske koke, prepelice, pojke (seve) i droplje. U
ostalom oskudievaju jamačni podatci.

5. *Sredozemno-morska fauna. Carstvo neje-
dnakočlanih kornjaša.* Obimlje primorje sredo-
zemnog mora sa iranskim visočinama i kanar-
skim otocima, koji se, obzirom na svoju zare-
zničku faunu, podpuno priključuju. — Kao što
paome dopiru do ovih krajeva, tako idje jedan
na sjevernim obalama Afrike običan majmum,
magot, do Gibraltara. Medju grabežljivima po-
kazuju se još mnogobrojne kune u zapadnoj
Aziji, nu izočavaju prema jugu. Nadomješta-
jući rod jest onaj od viveraka, koji čestimice u
južnoj Evropi a nadalje prema Jugu sa svim
nadomješta kune. Vuk se nalazi u prednjoj A-
ziji, riedak je u južnoj Evropi, neima ga u sje-
vernoj Africi. Lisicu imaju svekolike obale. Na
južnijem obalama sredozemnog mora, pokazuju
se hiena, lav, lavoris i gepard. Rod mačaka se
povećaje prema Jugu. (Sliedi).

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Sliedi vidi broj 10 „G. P.“)

2. *Srednjo-evropejsko carstvo. Carstvo kuk-
cožderâ kusokrilaca i trčaka.* — Na jugu siže do
Pireneja, Sevenâ, Alpâ, Balkana, i Kavkaza. Na
iztoku prelazi u Kaspijske stepe.

Znameniti su mnogobrojni pršnjaci, kojih
neima u stožernom carstvu a k tomu mnogi
kukcožderi.

Izmedju deset raznih fela karakterističan
je jež. Suri medvjed zastupa mjesto sjevernoga
medvjeda. Od drugih mesožderaca nalazi se ja-
zavac, vuk, obična lisica, rosomaha, tri mačke
i sedam kunâ. — Karakteristični glodavci jesu
pusi i obični hrčak, te sedam poljskih miševa.
Od preživača i los, koji nadomješta stožernog
soba, jelen, srna, tur, divokoza i kozorog. Opada
broj ptica plivačica, naprotiv raste brzo prema
jugu broj kopnenih ptica. Od prvih su osobito
karakteristični gnjurci za studene krajeve obi-
juh polutaka, od pojedinih je najmnogobrojniji
rod ptica pjevica sa zubcem. Od pet sto i tri
evropejskih pticijih fela, posjeduje jih Njemacka
dvjesta i sedamdeset i sedam.

Kosutány napravio je velikih opetovanih kušnja, neka dakle njegovo iskustvo govori.

1) Dvadesetičetri uštipljena struka duhana, dali su uprav toliko lišća u težini, koliko 24 struka neuštipljena; po tom uštipavanjem nešteti se na množini.

2) Uštipljen i uškopljen struk daje veće i deblje lišće.

3) Lišće od uštipljena duhana puno je jače, jer se u takovu lišću stvori više nikotina. Četiri vrsti duhana, koji je bio uštipljen i uškopljen sadržavahu 1.7 po sto nikotina, a istovrstan duhan neuštipljen i neuškopljen samo 0.9 po sto.

Po tom uštipavanje i škopljenje jeste ravno gospodarevo. Hoće li on velika, debela lišća, jaka duhana neka škopi i uštipava ranije i neka ostavlja samo 6 ili 8 listova, u protivnom slučaju ili neka neuštipava i neškopi ili čim bude kasnije uštipavao i škopio tim će mu biti laglji duhan.

Doisto škopljenje i uštipavanje jeste posve dosadan posao, al kad se promisli, da je to kormilo gospodarevo za žestinu duhana, svak će se veseliti i uporabljat prama potrebi.

XII.

Neprijatelji duhana.

Iskustvo je dokazalo, da u istom razmjeru, u kojem se povećava i postariva gojitba jedne biline razvijaju se i povećavaju njezini neprijatelji.

Duhan dandanašnji ima toliko neprijatelja, da je gospodar primoran boriti se proti njima svom snagom i svom moći svojom e da jih prevlada. Duhan ima dvovrstnih neprijatelja, ili su životinje ili su biline; neki utamane ga po sve, drugi prouzrokuju mu bolesti, rad kojih ili gubi vrijednosti ili pogine.

Već u klijalištu ili u grastam napastaju ga, dok proklica; kako smo vidili u poglavlju VII na strani 32, najprva je gnjiloća. Pa za njom dolaze:

a) *gliste ili crvi* (*lumbicus terrestris*). — Hrane se raztrošenim ustrojnim tvarim, dakle onim tvarim koje gnjiju. — Oni doduše riedko prouzroče izravne štete, šteta je u tom, da razmaknu i uzdignu bilinu, pa ona pregnije. Najbolje jeste sakupljati jih poslije kiše, jer se onda kupe na površinu, ili zalieti jakom lužinom ili osokom, jer i jedna ih druga ubija.

b) *Puž* (*Limax agrestis*). Kad se razkoti najljucija je rana gospodareva, paše sreda i to preko noći, dok gospodar počiva, pa gotovo ogoli duhanište. Sakupljanje pokazalo se je najkorisnije; u tu svrhu najbolje je raztrti lišća ili trave, na koju se puževi kupe, da u hladu preko dana odpočine. Razišavati vapno, sol, plievit itd. i dosadno je i koristonosno. Francuzi rabe škrob (*amilum*), oni ukuhaju škroba, pa ga stave u vidricu, koju smjeste na sried polja, a jer su puži lakomi na škrob, gmiže tamo gdje jih gospodar kupi i ubija.

c) *Medo i šturak* (*Gryllus grylotalpa* i *Grylotalpa vulgaris*) prave takodjer velike štete, jer nesamo što se hrane biljem koje preko noći sakupljaju, ali i svojim podzemnim hodnicima nanašaju puno štete, jer sve ono korijenje što na putu nadju ogrizavaju, pa usljed toga bilina pogine. — Tamane se ili tim, da se u proljeće zakopa nekoliko košarica ili kešera punih konjska djubra. Tamo se mede i šturci ugnjezde, pak se ili kad su jaja snesena ili kad izvale izvade košarice sa djubrom i gamad ta utamane. Za odrasle ima jedino i dandanašnji od svakoga preporučeno sredstvo. Zakopa se za jednu 10 centimetara pod zemljom a u razmaku od 4 do 5 metara nekoliko praznih lonaca, koji se pokriju na način, da zemlja unutra neupada, a da mede i šturci mogu unutra. Medo ili šturak, koji dospije u lonac, a oni se rado tamo kupe, nemože više na polje, pa se izmienično kolju i žderu.

d) *Krtica* (*Talpa europea*). — Nanaša štete tim što u ruje po klijalištih i grastah, al je sdruge strane koristonosna, jer se hrani glistam, ličinkam, grčicam, kukcima t. j. sve takovim stvorovim koji štete nanašaju. Nebi se moglo savjetovati njezino utamanjivanje.

e) *Gusjenica kupušnjaka* (*Mamestra brassicae*), koju naša slika 38 na strani 43 predstavlja nanaša velike štete, brštenjem lišća, a neda se tamanići već sakupljanjem za rosna jutra.

f) *Črčalo* (*Mylabris Fuesslini*) sam kukac nanaša velike štete.

g) *Gusjenica sovice* (*Plusia Gamma*). Nanaša velike štete na lišću, i tim što brsti vrške osobito dok je duhan mlad. Tamani se sakupljanjem za rosna jutra.

h) *Mamestra persicariae* jedna vrst savice, gusjena nanaša velike štete brštenjem.

i) (*Noctua gamma* i *Noctua meticolosa*) nanašaju takodjer velika kvara, osobito gusjenice.

j) *Vegnoro* (*Sphinx quinque maculatus*). — Njegova 5 centimetara duga gusjena jede meso od lišća. (Sliedi).

Obični neprijatelji loze.

Duša te boli, kad od svibnja unaprijed, čuješ neprestane tužbe: „napala gamad, nemoš od zavijača, usa, skorovača i sličnih, i te tužbe opetuju se svake godine i sve to jače. Pamjesto da se lati posla, da se sabire i tamani tu gamad, daj u zapise, zovi da zaklinju itd. — Nit zapisi, nit zakletve nekoriste pišljiva boba, hoće se rada, rada... i samim ustrojnim radom, neprestanim sabiranjem može se utamaniti ta gamad. Nu, al da se nekako temeljito i u zemanu izvede to tamanjenje opisat ćemo način življenja, te gamadi:

a. Zavijač.

Zavijač *Rhynchites betuleti* — talj. — *tortiglione*) zelenkasto-žute ili modro-zelenkaste ili zelenkasto-zlatne ili smeđe sive je boje, a poznata s duga rila, koje mu služi za brštenje. — Manimo se uzaludna opisivanja, jer ga žalibože svak poznaje, a vidimo kako žive i kako se najsigurnije tamani.

Kad je koncem travnja ili početkom svibnja počme izvaljivati iz zemlje razvit kukac i nalita na mladice, da čitave ili da lišće ogrizava. Neizvale svi u jedanput, već malo po malo, tako, da jih ima sve do polovice srpnja.

Za vlastitu hranu ne prave doduše velike štete brštenjem lišća al neizmjerne štete nanašaju ugnjezdivanjem. Rilom (nosom) izreže uzduž petlje od lista, ili pri kraju mladice, ili



Slika 37. Izboj u pazuhu, koji se ima uškopiti.

koštulju (češalj) od grozda. Riedko kada, da posve pregrize, ali usljed ovog izreza ipak save. Prvi pridošlice napadaju najradje mladice i puplje, kasniji ponajviše lišće.

Najviše kvara nanesu u svibnju i lipnju, tako da čestoput posve ogole vinograd.

Izbrsten list ili mladica save, a to je uprav potrebno, da ga uzmogne uviti u cigaru.

Ženka uvijek list, i uvijajući ga izgrize luknjicu i snese u njoj jaje. Uvije ga posve pomnjivo, i prismoli okrajke, da se kasnije nerazvije, i da jajasca nepoodpadaju, dapače donji kraj uzdigne gori. I tim iz lista gotava cigara.

Smolinu za zamaz izpušta iz stražnice, ona je crnkaste boje, i za čas se osuši.

U jednoj cigari (zavijenu listu) nadje se od 1 do 21 jajasca, ali ženska jedna snese njih samo 2 do 6, po tom ako jih ima više od osam, to je znak, da je tu sniela više od jedna ženska.

Ta jajasca izvale upljucvi za 8 ili 14 dana i hrane se sa unutarnjim dielom lista, koji kroz to padne na zemlju.

Upljuvci su bielkasti sa crtom preko ledja, a bez nogu; dorastu za 5 ili 6 nedjelja, a tad se zavuku u zemlju i njoj se pretvore u ličinku (*crisalide ninfu*). Iz ličinke razvije se kukac zavijač, koji izvali iz zemlje početkom kolovoza. Ako je u kolovozu toplo, onda opet brsti i zavija lišće, ako je vlažno onda se samo oplode, pa zavuku u zemlju, da budućeg prolić izvale i brste.

Kako se tamane?

Sakupljanjem. Ranim jutrom prošetati se je u vinograd raztvoriti kišobran, obrnuti ga, i položiti krajem, do pod panj, a otreći lozu. Sva gamad, koja je na lozi padne u kišobran; sakupi se i ubije. Nu puno laglje tamane se sakupljanjem cigara t. j. zavijenih listova, to je posao posve lalk, al mora, da ga svatko izvadja, jer radili jedan a ne drugi, onda nema koristi. Sakupljene cigare, najbolje je spaliti.

Sva druga sredstva, koja se preporučuju nekoriste ništa.

b. Uso.

Uso (*Lethrus cephalotes*) jeste jedan od novijih pridošlica. Boje je crnkaste, u smeđe lašteće se.

Pravi puno štete ogrizavanjem pupolja, lišća i vrhova od mladica, koje on vuče u svoju jamu, valja da hrani ličinke. Paše se obično između 8 i 10 ure prije podne i 3 do 5 poslije podne. Nestaje ga iz vinograda koncem lipnja.

Tamani se ili sakupljanjem, ili otresavanjem u kišobran, kako što je rečeno za zavijač, ili napokom nalievanjem u jame ili vode ili u kropine ili vode u kojoj ima osoke. On izadje usljed poplave na površinu, pa ga se onda hvata i bije.

c. Zvedak.

Zvedak (*Otiorynchus sulcatus*) pravi razmierno malo štete, premda se u nekih godinā, pojavlja u velikoj množini. On brsti ponajviše lišće, riedko kada mladice ili groždje. Ličinka zvedakova pravi puno više kvara, jer žive u zemlji gdje se hrani korijenjem raznih bilina, al osobito rado korijenjem od jagoda, jagoričica i loze. Ličinka je bielkasta, debelasta do 10 centimetara duga, obahuri se kakovih 8 ili 10 centimetara pod zemljom. Tamani se sakupljanjem kukaca, na način, kako je rečeno za zavijač ili se prekapa u kasnoj jeseni vinograd i tamane se ličinke, koje se pokazu izpod motike. (Sliedi).

R A N E.

(Nastavak i svrha vidi broj 10).

Izčišćenu ranu, valja tjerati na zarast. Najbrže zaraste rana, ako se sljube rubovi, privije obliž, da jih drži skupa, pa onda priveže ili previje povojem. Pri sljublivanju rubova valja paziti, da svaki razkidani komad mesa od rane ostane u prvatom naravnom položaju, bud u protivnom slučaju mjesto zarašćenja nastane vrid. Za velike rane obliži povoj nedotiču, u takovu slučaju hoće se šiv.

Velike razkidane rane, na ovaj način nemogu da se lieče. U njimi nastaje gnjojenje, pa polako podrastčivanje i zarudavanje. Ovakav način liečenja dugotrajan je, a izraščina neizpuni nikad ranu niti ostane koža gladka. Toliko put zarastlina nesliedi redovito; iz rane razvija se divlje meso gljivaste naravi i izpuni svu prazninu rane, a čestoput ju prepuni. Ovo divlje meso valja odmah odstraniti i nastojati, da se ne stvara na novo. Divlje meso odstranjuje se i zabranjuje se, ako se danomice pospe rana jedanput sa prašinom od crvenog precipitata ili prašinom od biele ili modre galice.

Najzanovetnije su rane pod kopitom ili papkom. Za slučaj, da je kamenčić ili druga nečist u ranu, valja izrežati rožinu dokle god se nečist ne izvadi; pa onda izprati ranu i izpuniti ju rubom.

Ukovanu konju, valja odstraniti čavalo, kojim je ukovan. To se doznade, ako se čekićem udara po glavam čavala. Kad se udari po glavam čavla, kojim je ukovan, uztegne nogu jer ga zaboli.

Ozlede na kičici i na kopitnim loptam, osobito one koje proizticu s udarca ili pritiska, teško su izliečive; valja nastojati, da budu rana čista i da se ozleda neopetuje.

Po gotovo su neizliečive rane na ili u sglobovim, osobito kad je tekuć vried; živince takovom ranom najbolje je žrtvovati, jer je izgubljeno.

Rane s izbijenih rogova nisu podništo opasne, glavno je da se utaži krvljenje, što se vrlo lako polučiti mrzlim oblozim; onda se zamaže kolomazom, pa ovije rubom, a za nekoliko dana zaraslina je gotova.

O uredjivanju vlage u zemlji.

(Nastavak vidi broj 10).

A. Odvodnja.

Voda, koja pliva na zemlji ubija bilje, a i da ne pliva, kad je ima prekomjerno djeluje smrtonosno na rastlinstvo, koje se tamo nalazi, niti dopušta, da gospodar izvede poljske radnje.

Prevlažno zemljište jeste takodjer prestudeno, jer sunce ne grije zemlju, voda se teško grije, a da izpariva sveže i ono malo topline što tamo ima. Jer zrak nema pristupa, nemože da sliede one raztvorbe u zemlji, po kojima se stvaraju djelovanjem vazdušnina rudne soli, a djubar ili ostaje nepromienjen, ili se pretvori

u nehranivu crnicu ili u treset; pa i ono malo rudnih soli što slučajno ispane raztopljeno je u velikoj množini vode, ta ostaje bezkorisno.

Skupim novcem plaća gospodar zemljište, i svaka mrvica predstavlja mu vrijednosti. Tu zemljišnu glavnica on sudržava djubrenjem i obradivanjem, on ravna svojom glavom. Po tom nastojat mu je, da mu vrijednost te glavnice danomice raste t. j. da godimice bude lietina bolja, e da dobije što veći postotak na uloženu glavnica, e da povрати što je uložio djubrenjem i obradivanjem, i da nagradi što bolje svoj trud.

Vidimo dakle najpre, kako se daje odstraniti voda sa površine.

a) Nasipi.

Nasipi grade se do potoka ili riečica ili jaruga, ako iste da zemljišta ili preko zemljišta prolaze. Svrha jim je, da suzbiju vodu, e da se nerazlije po zemljištu ili da ju uzdrže u granice opredjeljene joj za tek. Ovakovi nasipi za obranu, grade se i napram susjedu, osobito ako mu je zemljište strmo i ako bujice vladaju u okolici.

Grade se u razmieru, kao: 1:1:1½ t. j. za slučaj da je osnovica (donja širina) 1½ metar široka, visina je takova nasipa 1 metar, a isto toliko i gornja širina.

Ovakove male nasipe može da si sam gospodar sagrađi, dočim veće, proti riekam, gradi država ili društva. I kod većih i kod manjih nasipa dužnost je gospodareva, da jih uzdrži u redu, t. j. da nastoji da su uvijek zastrte zarašlinom, i da izvadja one male izpravke, koje slučajom mogu nastati.

b) Jaruge.

Kad voda leži ili dotiče ili je usljed kiša na zemlji, daje se najlaglje odvajati na jarugam.

Jaruga, mora da je izdubljena na najnižem mjestu zemljišta, gdje se lahko voda skuplja, nuz to da je po mogućnosti ravno potegnuta i da ima dosta pada t. j. naklonosti.

Osobito je potrebno, da su stiene i dno jaruge gladki, e da se voda podništo neustavlja.

Dobro izkopana jaruga širih je obala nego pri dnu, a to zato da se obale lahko neruše. Obale su za primjer široke 1½ metar, na dnu ima jaruga 1 metar, a duboka jeste jedan metar.

Zemlju, koju se izkopa iz jaruge nevalja nabacivat na obalu, jer se tim pravi nasip, pa voda staje na zemljištu, a nemože da dotiče u jarugu e da dalje odtiče.

Tu zemlju najbolje je upotrebiti za poravnivanje zemljišta, osobito jama, koje nastanu kad se uredi jaruga.

Rekli smo, da jaruga mora da je upravna; a zašto? Jer čim upravna jaruga, tim laglje i brže otiče voda. U nepravim jarugam, i onim, koje se naglo lome, nastaju vododerine i ustave. Jaruga mora, da je uprav toliko duboka i široka, da uzmogne odvući svu vodu koja padne za najobilnije kiše.

Kad je u lieto, dužnost je gospodareva iz čistiti jarugu, odstraniti travu i granje, koje se je moglo sakupiti, izkopati i izravnati na dnu, ako se je gdje sustavom nagomilalo zemlje, a isto tako i zasuti i sabiti jame po dnu i po stienam jaruge, koje je voda mogla slučajno izkopati.

SVAŠTICE.

Liečivost biela glavata kupusa. Bieli glavati kupus rabi se vrlo dobrim uspjehom proti glavobolji. Kad te naime glava boli uzmi list biela kupusa, izreži mu nožićem hrbat dok ga poravnáš, pa ga naličjem obvij o glavu, najbolje na sljepočnice i čelo. Kad se malo prosuši promieni ga. Na ovaj način nestat će ti na brzo glavobolje. Još se bieli kupus rabi vrlo dobrim uspjehom proti crvim (gujanam). Ukropina od biela kupusa, djeluje smrtonosno na crve, te se s toga daje djeci.

Da ti železne peći i cievi nepohrdjaju maži jih sa sljedećom smjesom. Uzmi tuhe i kamena ulja (petroleuma) izmiešaj u kašicu, pa sa kistom namaži peć ili cievi. Kad se nešto prosuši, onda kefićom izkefaj dotični komad do svjetla. Ovim načinom ne samo da se uživa od hrđe, al i se liepo svietle i lašte, kao da je stvar nova.

Kako da odstraniš sa pada uljanu mrlju. — Uljene se mrlje teško vade, jer u ulju ima često mastilastih tvari. Najbolja je za tu svrhu valjarača (magnesia usta). Umiesi se nešto va-

ljarače sa vrelom vodom u tiesto, pa se tim tiestom dok je još topao zamaže mrlja. Mrlja ostane zamazana 12 do 24 ure. Onda se iztare, pa onda izpira izmienično sa soličnim vapnom i razblaženom sumporovom kiselinom.

Ulje za mazanje kose (vlasih). Ulje za mazanje vlasih mora imati dvie prednosti, da jih uzdrži mehke i lašteće se, i da neostavlja na vlasi tustila, koje bi u doticaju sa kisikom od zraka moglo ogranačaviti. Ulje uz navedene prednosti pravi se na sljedeći način. U staklenci ulije se najprije 67 grama bajamova ulja, pa onda 8 grama bergamott ulja, pa onda dva grama ulja od cedra, 4 grama jasminova ulja, i 2 grama trmova ulja (lavande). Ovo sve dobro izmućkaj, pa ulje gotovo.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Dozrieva povrće, koje se ili troši u zelenom stanju ili priredjuje za zimu. Zaljevanje i pljevljenje je neprestano. Sjemenja od povrća, koje dozrieva valja sakupljati, sušiti i čistiti. Povrće, koje je u cvatnji rad sjemena valja paziti, da se oplodi istovrstnim, inače izkriža se, pa se izgubi vrst. Sjetve nove malo što ima izim salate, rotkvice i koješta pasulja.

Na polju. Pljevljenje korova, zagrcanje i okopavanje jeste svakdanji posao. Pobrini se na vrijeme za kosiće ili za žetalice, a nuz to priredjaj potrebna za žetvu, osobito gužve.

Na livadi. Košnja jeste glavni posao. Kosi u zemanu, ne čekaj, da je trava prezdrila, jer takova je teško probaviva. Radje ranije i zelenije, nego kasnije. Kosi za suha vremena i posuši na brzu ruku; nemoj kositi za rosna jutra, niti dopuštaj, da ti kiša sieno izpira. Prieti li kiša poklen si pokosio, a ti strpaj sieno u stog,



Slika 38. Gusjenica zeljaka (Mamestra brassicae), koja brsti duhanovo lišće.

pa ga razgrni, dok se više nebojiš kiše. Gledaj, da što manje kvara praviš livadnoj zarašlini, a zabilježi, koja su mjesta gola, ili inače pomoć, koju može trebovati livada.

U vinegradu. Glavna ti budi briga tamaniti zavijače, use, skrovače, a toili sakupljanjem kukca i lepirica, ili njihovih gnježda. Sumpori nuz to groždje, dok vidiš da se pojavlja nedaća (osidium), a dobro je, da i predbježno sumporiš, e da nevolju predusretneš. Privežuj mladice, do potrebe uštipavaj, a u zemanu okopaj.

U staji. Gledaj da ima dosta i čista zraka, da blago neduši toplina. Pojavili se koja bolest odmah odciepljuj zdrave od bolesnih. Napojaj blago sa čistom, zdravom vodom. Ne tjeraj blago na vodu, ako se je čas prije najelo zelene trave ili djeteline, jer će se naduti, a od nadma riedko se glava spasi.

U pčelniku. — Jače košnice su se izrojile, slabije još se roje, a od jačih pojavlja se gdje koji paroj. Motri rojenje i smještaj mlade rojeve u zdrave košnice. Nemoj raditi oko pčela više nego što je potreba, jer jim to zanoveta. Budeš li imao više slabih parojevâ spoji jih u jedan roj. — U tu svrhu valja da odstraniš sve matice do jedne.

Sa peradi. U kokošnjaku drži čisto i tjeraj perad na zrak što više možeš. Nasadjuj one koje se razkvoče, al uvijek sa jajim, za koje znaš od koje vrsti potiču. U kući hoće se da kokoš obilno nese i da se lako tovi.

Gospodarske Vesti.

Jedno francusko osjegurajuće društvo poslalo je svog vještaka u Dalmaciju, e da prouči naše odnošaje. Društvo kani razprostraniti amo svoju djelatnost. Osjeguravati će i proti krupi.

Lietos pokazalo se je na maslini dosta re-

se, i to većinom po onim maslinjacim, koji lani nisu stvari urodili.

U Šibeniku, Zatonu, Vodicam, Zadarskoj okolici, Splitu, Diemu, Dupopolju, Karakašicam, Košuta m itd. itd. pojavio se je lietos zavijač (Rhinchytes betuleti) na nečuveni način,

U Dubrovačkoj okolici (kako nam pišu na 12 svibnja) napala je i lietos uš masline. — Kasnije doznajemo, da i po Pelješcu neide najbolje.

U Obrovačkoj okolici uz zavijač nanaša puno štete lozam uso (Lethrus cephalotes), a u Benkovačkoj okolici zvedak (Otiorrhynchus sulcatus).

Na Pliešivici, pod Okićem, blizu Jaske, u Hrvatskoj, pojavila se je filoksera. Reć bi, da je tamo, ima već šest godina, i da nije lokalizirana. Jaoh si ga onom siromašnom narodu, koji žive jedino od loze.

Ledenjaci (Gervasius, Protasius i Bonifacius) donieli su nam kišu, uz obalu topline za 10° C. Samo ako nije bilo mraza po Zagorju!

Preinačeni zakon o porezn na kotlove, dobio je Visoku carsku potvrdu.

U zadnje vrijeme makla se je nešto trgovina uljem, al kako se čuje Tršćanski trgovci uvijek prave zanoveti.

Buhaču još dosad nije udarena ciena.

Uredjeno je pravo paše dalmatinskih marvogojiteljâ na Bosansko-Hrcegovačkom zemljištu.

Na 15 svibnja tukla je krupa u Zepče, a na 17 u Sarajevskoj okolici. U Zepču napravila je velike štete, dočim je u Sarajevu oštetila nešto malo voćke.

Sarajevsko gradsko vijeće dalo je behiju n zakupninu, a predlog proračunskog odbora, da se behija dokine a uvede sajmovna pristojba na marvu, propao je.

Slušatelji Križevačkog zavoda i lietos su na eskurziji. Gospodari vodjeni od ravnatelja Vichodila i prof. Peksidera posjećuju u okolici Barča i Virovitice imanja kneza Schaumburg-Lippe-Jankovića-Lajera i Szecheny-a, pa tvornicu šampanjca u Slatini, i onu vinovice u Barču. Šumari vodjeni od prof. Hlave posjećuju Korusku i Istru, da razvide radnje za pošumljenje Kraša, pa šumsko obrtno škole.

U Rusiji računa se, da ima 22 milijuna konja, od tih nešto 19½ milijuna odraslih, a ostalo podmladak.

Iz proračunskih rasprava, koje su se vodite u taljanskom senatu dne 5 svibnja t. g. daje žalostno razabrati, da je u Italiji devet pokrajina okuženo filokserom, i da se ta nevolja sve više širi.

Godine 1883 proizvelo se je u Francuskoj 36,029,182 hektolitara vina. Ovo vino predstavlja vrijednost od jedne milijarde i dviesta milijuna franaka.

U Turinu obdržat će se od 8 do 15 kolovoza filokserička izložba, a kroz to vrijeme držat će se filokserički kongres.

Iz godišnjeg izvješća hrv. slav. gospodar-skog društva razabire se, da je po rečenome društvu raztureno ljetos u svijet do 63 bika i 39 junicâ bielanjske pasmine, i 11 bikovâ i 6 junicâ muropljske. Rečeno društvo broji ukupno 4036 članovâ, i to 1492 prvoga razreda, 2514 drugoga razreda, i 130 utemeljiteljâ.

Na prokopu prevlake Panama radi danas do 12,000 radniha, te će se prokop dovršiti g. 1888. Troškovi iznieti će na 780 milijunâ franakâ. Al se računa na 100 milijunâ godišnjeg prihoda t. j. na 10 po sto od uplaćene glavnice, jer će se plaćati 15 franaka po bačvi (tonnellata), a računa se godišnji promet najmanje na 7 milijuna bačavâ.

Društvo za naobrazbu težakâ u Parmi, namjerava ustrojiti učionu u kojoj bi se težački sinovi vježbali raditi i upravljali novim gospodarskim strojevima.

**

U Slatini prodalo se je 700 hrastovih stabala za 23,000 fiorina, a u Vukovaru 1400 hrastovih stabala za 33,000 fiorina. — Pa da ne gojimo šume!

**

Prošlog mjeseca poslato je magjarskog i hrvatskog mliva na Rieku 68,920 metr. centih a u Trst 7,958 metr. centih. Prva tri mjeseca došlo je na Rieku 219,046 metr. centih, što je za 44,525 manje nego u isto vrijeme lanjske godine.

**

Za unapredjenje konjarstva u Francuzkoj opredielilo je ministarstvo 7,996,855 franakâ u obće, a samo za nabavu pastuhâ 1,490,000 franakâ. Nagrade za konjske izložbe i za utrki- vanja iznašaju 2,249,000 franakâ. U 617 ergel- skih stajâ ima 2,524 napustnika, među kojima su 194 englezka i 154 arabska pastuha čiste pasmine.

**

Belgija je bila prva država na kontinentu, koja je po primjeru Engleške počela graditi željeznice godine 1835. Blizu petdeset godina je od onda minulo i danas ima u Belgiji 4000 kilometarâ željezničkih pruga. U proslavu toga petdesetgodišnjeg jubileja priređuje belgijsko ministarstvo za javne radnje veliku svečanost.

**

U Hanovru priređuju zanatlije toga grada u društvu sa kraljevskim ravnateljstvom željeznica i tamošnje obrtničke zadruge izložbu, koja će trajati od 4 do 25 lipnja o. g. u prostoriji muzeja. U toj izložbi biti će djela od samih učenika svekolikog zanata grada Hanovera. — Predmete, koje će ti mladi obrtnici izložiti, mogao si je svaki po svojoj volji izabrati, ali sve radnje moraju se dogotoviti bez ičje pomoći, budi majstora, djetića ili koga drugoga. — Najbolja djela biti će nagrađena.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

38. Molim vas, jeli vam poznat uzrok ili bolest, s koje dobro hranjene kokoši nenadno ginu (skapaju)? Niti iz vana niti iz nutra nije traga ikakvoj bolesti.

L. u K. (pod Velebit).

Dobro smo prolistali knjige, koje se bave o nevoljam peradi, al o takovoj bolesti nema nigdi spomena, izim da ju se krsti vrtoglavica, kap ili otrovanje. Vrtoglavica pojavlja se kod onih kokošiju, koje žive u hladu, ako se naglo izlože žarkome suncu. Obična je ožujka i travnja mjeseca. Kap pojavlja se češće na kokote (pivce) nego na kokoši, a uzrokom je razuzdana putenost. Napokon otrovanje jeste jako često, osobito na perad, koja žive na paši. Ima travâ, koje su žestoki otrovi i djeluju smrtonosno; a ima bilinskih otrova, koji na tielu neostavljaju nikakvog traga, i životinja pogine nenadno za čas, bez ikakvog izvanjskog zraka otrovanja. Ovo su običniji uzroci smrti, kod naše domaće peradi. Pojavila se je nedavno u Rusiji, kako „Ruski Courier“ javlja neka epidemička bolest u živadi, usljed koje skapa za dva dana, a da neostavi bolest nikakova traga; to bi mogla biti kolera (kratelj) peradi, koji je lanekar harao perad u nekim pokrajinam Italije, i proti kojem nema lieka, izim čistoće, dobre, zdrave hrane i prokađivanja. Svakako ne valja zdvajati, nauka će doći kraju, a vas specijalan slučaj, možda da se ima prepisati naravi dotične peradi, a ne bolesti.

39. Imali koji praktični način, da se doznade množina djubra (gnjoja), koja se dobije u godini dana, od stanovita broja marve debela zuba?

F. R. u S. (Kotari).

U običnom životu računa se, da se od krave koja teži 400 do 500 kilograma, koja se hrani u staji i dobro stelji dobije u godini kakvih 10,000 kilograma djubra, ako je krava

teža, onda čak 15,000 kilograma. Po Wolffu 100 kilograma suhih tvari u hrani, daju oko 50 kg. suhih tvari u djubru, i još kovomu mogu pribrojiti suhe tvari od stelje, koje obično iznašaju 1/4 suhih tvari od hrane. Po tom: 100 suhih tv. u hrani = 50 kg. s. tv. u djubru 100 „ „ u stelji = 25 „ „ „ „

Ukupno 75 kg. suh. tv. u djubru ili 300 kg. djubra, koji ima 75 po sto vode.

Krafft ima obličak, po kojem se na vlas može doznati množina djubra. Da su na primjer sa H označene suhe tvari hrane, a sa S one stelje, a sa G množina djubra, po tom je:

$$G = 4 \left(\frac{H}{2} + S \right) = 4 \left(\frac{H}{2} + \frac{H}{4} \right) = 3 H.$$

Dade li se glavi od 500 kg. danomice 12 1/2 kg. suhih tvari uz 3 1/2 kg. stelje, to se ima po navedenom danomice 9 3/7 kg. suhih tvari ili 37 1/2 kg. friška djubra ili u godini danâ 3421 kg. suhih tvari ili 13687 kg. djubra.

40. Nekidan poslie nagle kiše, nastade jak vjetar, pa mi vas ječam polega. Molim vas, na koji način, da ga uzpravim?

O. B. u G. (Livno).

Uzpraviti ga posvema, kako što smo vam odmah pismeno javili neide; nešto dade se pomoći prorodjivanjem, i to samo u onom slučaju, ako klas nije ojedrio. Povaljen ječam jedra klasa, teško da se uzdigne. Valja se prije za stvar brinuti, naime još za sjetve. Ako se gusto posije, onda obično polegne, jer svjetlo nemože da dopre do prizemlja, pa kolienice tamo požute i nejedre, kako sto jedre gornje koljenice. Za nagla vjetra slegne sav usjev i tako jostane. A kakova je to zanovet i šteta, eto, znate vi sada najbolje. Svjetlo je potrebno, jer se bez svjetla ne stvara listno zelenilo (chlorophil), a po tom niti ustrojna hrana, pa na takovim mjestim ostane slab kolienac i previja se.

42. Imade puno godina da mi batali bob i grašak (biže) sitna gamad, koju mi tuč zovemo. Molim na koji način mogao bi ga izkorieniti?

E. B. u Zadar.

Tuč (aphis pisi) posvo je obična kod nas osobito na bobu i grašku. Dok su vrsi napadnuti, ako je gamad stopro pojavila, moći će se pomoći uštupavanjem. Kad se naglo pojavi, kad sve popane, onda će pomoći ako se posipa vapnom, kredom ili pepelom, al to mora da je za rosna jutro ili poslie kiše, e da se rečeni prašci hvataju. Tuč sa boba i graška iztjerat će te vrlo lako, ako ga pospeta sa poprženom soli pomiešanom sa lugom, i to 5 kg. soli na dvi vreće pepela (bolji je pepeo od kamena ugljena ili treseta). Sol i pepeo sva je prilika da se hvataju medike tuču, i da ga tako ubijaju. Razumijmo se, nevalja zdvajati, ako se tuč s jednog puta ne utamani, valja stvar dva, tri i više puta opetovati.

43. Molim vas, na navrtku, pokle se već počeo pup razvijati, imade crnih crvića na listićih, koji sve male listiće izgrizu, tako da navrtak ogubavi. Imade li koji liek proti ovim?

J. I. u E. (Kistanje).

Ta gubavost navrtka ne potiče od tih crvića, koji su slučajno tu izvalili, ali od tih sitnih mušica ili uših (aphis mali ili aphis pyri). Ako je ljeto vruće od para može da se razplodi 15 do 17 pokoljenja, koje u obliku rojeva napada mladice, pupolje, lišće (koje savija) i tu se sisanjem sokova hrani. Na dva načina, dadu se utamaniti ili izravnim djelovanjem na žive u lieto, ili tamanenjem jajasca u zimi. Izravno tamane se žive sa kvascem od pive (lievito di birra — presskefe). Raztopi se naime na svako 3 litra vode do 5 grama kvasca, pa se ovim poskropi ili izpere napadnuti navrtak. — Ovo škropljenje ili pranje neudi podništa voćki, dočim tamani posvema gamad. Razlog je tome u naravi kvasca, koji proizvede vrienje u tielu i na tielu zarezniaka i tim njegovu smrt. Jajasca tamane se, ako se zimi t. j. odkad otpadne lišće, pa do ožujka, namaže gubavo granje i mladice sa gnjilom namaže. Ovim načinom unište se jajasca, bez da se ozledi puplje.

44. U ovac imade jedna bolest zvana „metilj“, bili vi znali odkle i kako dolazi ova bolest na ove životinje i koji li liek valja proti ovoj bolesti?

J. I. u E. (Kistanje).

Metiljavost jeste posledica; pravi uzrok bolesti leži u „metilju“ (distoma hepaticum), to je zarezniak, koji se hrani sokovim značajaka i jetarâ, al koji nije prirodjen ovci, već ga ona popase, pa se u njoj uobliči ušulji do u jetra i tu žive. Stvar se događa ovako. U crievâ pataka i drugih vodenih ptica žive vrst jedna metilja (prozametak — distoma echinatum); ovaj izvaljen izmetinom u vodu, umre; ali prije smrti snese jajasce (cercariae), koja dopre u male vodene životinje, osobito u puževe i tu se očahure. Poplavom ili puženjem dopru puževi na livadu, a ovca paseć popase puževe. Kad se puž probavi ostane slobodna čahura i nadje u ovci uvjete života; uhvati se želudca probije ga i kroz žile dopre do u jetra. Na putu preobrazuje se u pravi metilj (distoma hepaticum), tu kako je rečeno hrani se krvlju i sokovim i priči ko lanje zuci. Nadje jih se kadšto do 250 komada u jetri. Da je ovca metiljasta pozna se s zlatina, koji se po ovci razlije. Bielačnica joj požuti a razvrne li se vuna, mjesto da je koža crvena, žuta je. Životinja gine neprestano dok napokon ne pogine iz sušice ili vodnice. Bolest izim što na ovce, pojavlja se i na goveda, no redje. — Najjače hara za vlažnih godina, kad se blago paše po močvarnim livadama, ili kad se hrani blatovim sienom. Odstraniti te uzroke, nestaje metilja. Jeli se metilj pojavio nezna pravo, van kad blago gine; najbolje smaknuti za kušnju jednu glavu i vidjeti, dali u zucičku ili jetrim ima metilja. Opazi li se, tad se je latiti liečenja, koje obično, ako je bolest uznapredovala malo korist. Najpre valja odstraniti uzroke, a onda podavati vladisavke, peljena, zelene galice, terpentinskog ulja, vapnena mlička, čadje vapna od kostiju i slična. Najbolje jeste napraviti kašu od sljedećih tvari, i to od svakog po jednaki dio: idjirota, peljena, borovica, čadje, pepelike, zelene galice, soli (kuhinjske), krupice i plievi.

B. Nova pitanja.

45. Molim, kako mi je njegovati fuchsiu, koja mi podništo neuspjeva?

M. V. u S. (Brač).

46. Na koji način priređuje se najbolja pakostina (vernice) od lanena ulja?


N. u O. (Dinara).

47. Molim vas, kako dovadjate u skladu odstranjivanje lišća sa hajkom na zavijače, koje dopokon lišće odstranjuju?

J. B. u P. (Istra).

48. Molim vas, kako mogu izkorieniti iz saća, ono mnogo crva, koji ga razjedavaju, i zbog kojih se izkorieni cijelo ulišće?

J. O. u Ž. (Krajina).

 Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. Dragičević L. ž. — Božić V. — Marchi A. Kovačev J.

Č. g. Vasiljević p. J. — Vaša cijenjena predbrojba mirna je do 30 lipnja t. g.

— Č. g. Sokolić B. — Popravili smo po vašoj želji.

— Č. g. E. B. — Zadar — Molimo drugi put potpišite vaše ime čisto i bistro, inače nećemo odgovoriti. Ako se trudimo i mučimo, barem hoćemo da znamo za koga je.

— Č. g. S. S. — Radite, da se vidi, pa se nebojte vaše: ja ovo, ja ono, ne koristi ništa, kad nema ništa stvarna.

— Č. g. X. — Livno — Fosporična gnjojiva diele se na dušične fosfate i na fosfate. Najbolji dušični fosfat jeste Peru-guano, stoji nešto 14 do 15 forinta 100 kilograma. U fosfate broji se: Baker, Sombrero i Navassa guano, pa djubar od kostiju Superfosfati prave se iz Baker guano, Apatita, Kopolita, Osteolita. Tu se radi, da se troosnovno fosforno kiselo vapno, koje se teško topi, pretvori u kiselo fosforno kiselo vapno, koje se lahko topi. U tu svrhu samelju se rečene tvari, pa se barataju sumpornom ili solnom kiselinom. Stotina kilograma superfosfata stoji 9 do 10 forintih.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člčh računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1884.

Ciena je listu 3 šorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Lipnja 1884.

PREDSUDE.

Inajizobraženiji narodi nemogu da se pohvale, da su bez predsuda.

Predsude su stranom urodjene, a stranom uzgojene.

Slavenski narodi imadu jih najviše.

Predpostavljeno sve ovo, nemože da nas podništo čudi, da i kod nas imade predsuda. Al ono što nas najviše čudi, jeste, da se izobrazom predsude neprorodjuju, a da čimbenici, koji su pozvani da jih raztjeraju, usuprot jih učvrste.

Nećemo utvrditi, da je pri svakom osobnog interesa, al kod mnogih jeste doisto neznanje i glupost, a kod većine lenost.

Presudom stvara se neradica, bezposlica, kad se svakog svetca svetkuje, a bez da je zapovjedni.

Neradi se, troši se i vriedja se dobrota Božja, jer nas je Bog stvorio, da radimo, a da svetkujemo u one dane, kad to crkva nalaže.

Pustih li njiva i oranica ostane neizrađeno, i drugih poljskih i domaćih radja neobavljeno iz predsude, da će čovjek oboljeti, ako radi na Josipovo, ili da će krupa potući i slana odneti ako se radi kojeg drugog dana, kad crkovna vlast ne nalaže, da se svetkuje ili dopušta radju.

Doisto žalostno je po nas narod, on danas svetkuje više nezapovjednih nego zapovjednih svetkovina, a nuz to njegovo gospodarstvo pr pada.

Nu najgore je što i zlu s očite lenosti neće se da se doskoči.

Pojavi se zavijač, skorovača, uso ili šta slična, neće ruke na poso, pa sabiraj, sakupljaj i ubijaj, već stani pa moli, pa zaklinji, da ta

gamad sputa nestane. Ima jih. koji drže, da čudotvorne moći nekih takove su, da svu gamad mogu natjerati u bunar, na vodu ili sta slična.

Bog kaže: „pomozi se, i ja ću te pomoći;“ koliko se dakle vriedja veličanstvo i dobrota Božja, kad se vjeruje da će gospodin Bog, za volju lenčini, koji mu u potrjebi i s interesa teše četiri molitve, uništiti gamad, koja se je tamo naravski razvila.

Puno i puno milije bilo bi Veličanstvu Božjem, mjesto zaklinjanja i moljezanja da svaki otide u svoj vinograd i da poubija što više gamadi; a u isto doba mogao bi i moliti.

Recimo, da za dva mjeseca t. j. svibnja i lipnja svaki dan ubije 10 zavijača, za 60 dana ubija bi jih 600, bez onog što bi bile razkotile. Da svaki sakupi i spali na dan 10 cigara od zavijače, u svakoj ima ili 4 jajasca ili 4 upljivka, u 60 dana tamanio bi 2400 gamadi, a da je u selu 300 radinih glava utamanilo bi jih se 720,600. Liep broj! U dvi godine nit jednog zavijača.

Tezaci! manite se predsuda, a latite se posla. To je Bogu najmilije.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 11 „Gosp. P.“)

Izim zareznička broji duhan dosta neprijatelja iz bilinstva, pa onda nepogode vriemena koje toliko put unište sasvim lietinu ili su uzrokom, da se zanemari gojitba duhana.

Gnjilocom propada puno i puno strukova duhana.

Za dugotrajnih kiša pregnjije struk razizemlje. To se doduše na oko odmah i neopazi,

jer je biljka još zelena, al na jedanput prelomi se i pogine; riedko kad, da će prije preloma požutiti.

Hrdja napada lišće, kad je u najliepšem razvitku. Pojavlja se iza dugih hladnih kiša. Mjestimice meso (mesophyl) lista požuti u obliku kaplje ili odmah u veličini novčića. — Tu izumru stanice, nestane klorofila, pa se list lomi. — Ove žute piknje od hrdje prirodjene su habana duhanu, dočim su za naš duhan znak bolesti. — Toliko put pojavlja se hrdja usljed preobilna djubrenja sa dušičnima gnjojivi ili zalievanja sa osokom.

Hollow stock, ova bolest je obična u Sjevernoj Americi i Engleskoj, ali se pojavlja i na kontinentu. Pregnjije naime srčika u stabaljki, pa lišće požuti i poodpada.

Krupa (tuča, grad) gdje je običajna može da naneše neprocjenjive štete duhanu, osobito kad je nagla i krupna, jer izim što izprobija lišće, obatali biljku tako, da se teško oporavi.

Olujam i jakim vjetrovim trpi duhan takodjer mnogo, jer mu se izpara lišće, pa nema one vriednosti, koje ima cielo lišće. Proti vjetrovim najbolje su obrane od graška takljaša, kukuruza i sličnih.

Korov (trave, drač) ne duši toliko duhan, jer se tamani čestim obradivanjem, ipak ima iz bilinskog života posve opasna neprijatelj, naime volovod (*Orobancha ramosa*), koji zive na duhanovu korienju, razvija se duž stabaljke i duši tim duhan, koji nemože da mu odoli. — Pojavlja se obično, po drugom okapanju, a lenost gospodareva je tome kriva, jer nije uzdržao čisto zemljište i puštao je, da se sjemeni. Volovod valja neprestano tamaniti, nevalja mu dopustiti, da se osjemeni. I razboritom obhodom t. j. izmijenjivanjem rastlinâ na zemljištu može se volovod podpunoma utamaniti.

XIII.

Žetva duhanova lišća.

Od dobe, kad je duhan zasadjen i od topline, koja je vladala preko lieta, pa i od mjestnih okolnostih zavisi žetva. Ona pada u kolo-

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Slijedi vidi broj 11 „G. P.“).

Sjeverna Afrika posjeduje nekoliko skokovaca. Navesti nam je od glodavaca još dikobraza i divljeg kunića; zadnji ima tu svoju pravu domovinu. Sjeverna Afrika ima istina i ona još lanjca, ali jelen i srna nedopiru do nje, te su nadomještjeni zajgami, koje postižu svoj maksimum u afrikanskoj visočini.

U redu ptica vidjamo umnožen broj lješinara, koji su veoma mnogobrojni pojedincima navlas na afrikanskom primorju. — Na mjesto velikih sjevernih sova dolaze manje. Velika droplja nadomještjena je su dvije manje fele. Nuz njih ima pustarskih golubova. — Između plivačica i močvarnica pokazuje se plamenac,

žličarka, ibis, nejasit, gnjeda čaplja, okrunjeni i numidski ždral.

U sjevero-zapadnoj Africi nalazi se na ravninama afrikanski noj, na kanarskim otocima kanarinka i kapirot.

Gmizavci su mnogobrojni, a ima jih već u Italiji 60 felâ, medju kojima 18 guštera i uprav toliko zmija. Žabe i slatkododne ribe su naprotiv u manjem broju. U srednjoj Evropi su medju ribama najmnogobrojniji šarani. — Člankonozi imaju veliki broj oblika, a nejednakočlani kornjaši imaju tu svoj glavni stan. — Većina zareznička žive na tlu i na niskim bilinama.

Medju paucima imade više oblika, kojih nije u srednjoj Evropi: štipavci, tarantule, veliki pauci, a medju korepnjacima neke blazinje.

Kopneni mehušci su običniji nego u srednjoj Evropi; nasuprot neima toliko slatkododnih mehušaca, jer oskudievaju vodom obilne rieke.

6. Kitaj. Carstvo gnjetela. Kitajska nizočina

je još posve malo poznata i uzgojem odviše promjenjena, da bi se jamačno obrisali označujući potezi. U zapadnoj brežuljkastoj i bregovitoj pokrajini jest domovina gnjetela. Od sisavaca smo se u zadnje doba upoznali s jednim novim jelenom. Medju gmizavima nalaze se već nekoji obratnični oblici, takodjer medju zareznicima i ribama nalazimo nekoje vijozubce, rod koji je pretežno indijski.

7. Japan. Carstvo golemog daždevnjaka. Ovo kao da se u mnogome sudara sa kitajskim. — Mnogo toga spominje na južnu i srednju Evropu, ponešto na podtropske krajeve. Istosmjerno sa širenjem paoma prema Jugu Japana idje i prostiranje jednog majmuna a k tomu i vočoždorni šišmiševi. Bogato su zastupani rodovi medvjeda i pasâ. Od obratničkih oblika dopire doville ljuskavac. Jedna nova svinja, jedna sasvim maleni jelen, jedna sajga otkriveni su na visokijem bregovima.

Ptice nose evropejski pečat; ali je ipak manji broj sova, a kao da neima lješinava.

vozu ili u rujnu. Svakako najteža je stvar upoznati točno zeman žetve; a ipak od prave žetve zavisi dobrota duhana.

1. Izvanski znakovi zdriloće jesu:

- Lišće prestane rasti.
- Meso lista (između rebara) gubi svoju tamnozeleno boju, a postane jasno zeleno, i prelieva se u žuto.
- Na lišću pojavi se tamno-zelenkastih pje-ga, list izgleda mramorast.
- Lišće objesi se, na opipu je kožnato ili onako, kako je pergamentna artija, kad se opipa.
- Za savijanja nelomi se hrbat, ni rebra.
- Odjeljuje se posve lahko od stabaljke.
- Lišće je liepivo na opipu.
- Mirisi na način, da sjeća na miris od meda.

Točno, točno opredieliti zdriloću neda se, tu pomaže vlastito iskustvo.

Obere li se prerano, tad lišće mjesto da požuti, poerni, obere li se prekasno, to je ono suho i krši se.

Žetva za sve lišće ne pada na jedanput, obično u 30 dana ovršena je žetva.

Najprije dozrieva najdonje lišće, 14 dana kasnije bere se gornje, a drugih 14 najgonje.

Gornjim lišćem valja biti osobito oprezni, jer je ono mastnije i deblje, i ne pojavljaju se na njemu pravilno znakovi zdriloće.

2. Branje lišća.

Branje lišća preuzima se za suha vremena, nipošto poslije kiše, niti poslije velike rose, jer se onda lišće vrlo lahko para. Ako je rosno iz jutra pričekaj se dok se posuši.

Pred pravim branjem odstrani se donje lišće, koje je obično blatavo, ili izkaljano zemljom.

Pravo branje preuzima se na dva načina:

- kidanjem lista po list;
- Usjekom čitave stabaljke.

Prvi način je razboritiji i savjetniji i rabe ga napredni gospodari, drugi je puno jeftiniji, rabi se u Americi za Virginijanski duhan i u nekim predjelima Bosne i Hercegovine za malo-listni ružić i bjelušinu.

Kidanje lista po list, obavlja se palcem i kažiputom desne ruke, tako, da petlja lista ostane o stabaljku, a sama plojka u ruke. Osobito valja paziti da petlja ostane o stabaljku, jer u petljama puno soka, pa se teško suši. Pokidano lišće naslaže se jedno na drugo, pa li-cem na zemlju položi se kraj stabaljke. Odre-zavati lišće s nožem nemože se.

Lišće ostane kraj stabaljke na zemlji do predvečer, prije neg se se je bojati rose. Onda se priveže u snopice i vozi na kola kući. Snopici privežuju se slamnatom gužvom ili cimušom, i to tako da stoje vrh a vrh.

U kola naslažu se pomnjom, nevalja jih stiskati, niti tovariti puno jedan vrh drugoga ili možda kolienom pritiskati. I ako skuplje pu-no je bolje naslagati lišće u košarice, pa onda ove na kola. Naslagati lišće u kola nemože se podništo da se savjetuje.

Kad se doveze duhan doma, neki imadu običaj razrišiti snopice, nu to baš nije potreba, bolje je naslagati snopove u hladnu mjestu, da se tu uvede zeleno vrienje. Duhan naime još zelen ugrije se. Valja samo paziti, da se ne-ugrije preveć i da nepoerni. Kad stoji svezan u snopice 2 ili 3 dana, to je obično dosta, al onda valja razrišiti snopice i razstrieti lišće.

Od dvadeset i dva gmizaoca, polovica jih je žabâ medju kojima golemi daždevnjak na 1700 metara višine. Sladkovodne ribe su evro-pejskog pralika; ali ipak neima lososa.

8. Sjeverna Amerika. Carstvo glodavaca, zub-cokljunica, čunjokljunica i cakloljuskavica. Atlan-tičke primorska ravnica, aleganske planine; mi-sisipijska nizozina i zapadno visoko gorje, jesu djelovi istoga medju sutoplčnicama 0° i 16°; rub obalâ mehičkog mora nespada tamo. — I Oregon i Kalifornija mogli bi, da sačinjava-ju vlastito carstvo, pošto su mnogo glodavci, preživači, i zareznici i svi mehušci različiti od iztočnih fela.

Šišmiševi spadaju na evropejske rodove. Kukcožderi su veoma mnogobrojni na razraz prema južnoj Americi, gdje podpuno oskudjeva-ju. Ima samo petnaest poznatih hrčica. Glodav-ci iznose zar više od $\frac{3}{5}$ sisavaca. Rod miševa je doseljen. Preživača ima sjeverna Amerika 8 jelena, 2 sajge i americkanskog vizenta. Tobol-čari kojih nipošto nema u sjevernom umjere-

Americkanski način branja, biva ovako. — Oštrim nožem posječe se stabaljka razi zemlje, tako, da se gornji dio svali na zemlju, al da ostane spojen spodanjkom. Ovako usječena sta-baljka vene na zemlji za 2, 3 ili više dana, pa se onda sabira, vozi kući i vjesi, da se suši.

3. Prebiranje duhanova lišća. Već je reče-no, da jednom struku nije sve lišće jednake dobrote, najgornje lišće gori najloše, najdonje je blatavo, pregnjelo. Strpati sve skupa, sa zlim i dobro se kvari. Reći će se kad se prebira bolje i gore, onda gore nemoš prodati. — Nije tako; pa sve i da nemoš prodati ono što je gore, prodaš toliko skuplje bolju vrst, da triput na-plati vriednost loše. Pa i rad dobra glasa. Kad trgovac dobije probrano lišće, onda zna kako ima postupati, da izčisti i priredi za trgovinu. jer kad je sve posušeno i pomješano skupa, on-da je prebiranje najveća zanovet.

Napredni gospodari prebiru i diele duhan odmah za branja na polju u četiri vrsti. Naša slika 39 na strani 46 kaže nam, kako se ima prebirati.

Sa a označeni su najgornji listovi, koji su najdeblji i najslabije gorivosti.

Sa b su listovi, koji dolaze izpod najgor-nijih, i daju najveće i najfinije lišće.

Sa c su označeni sa zemljom okaljani li-stovi, koji po dobroti stoje za onimi pod b o-značeni; a napokon



Slika 39. Struk duhana s označenim lišćem po dobroti.

Sa d označeni su prizemni napolak pre-gnjili i blatavi listovi, koji daju najgori duhan i računaju se u otpadke.

Prebrati duhan ovako i to odmah napolje mora odmah za branja svaki gospodar učiniti. (Sliedi).

O dušiku i o njegovoj znamenitosti u poljodjelstvu.

(Nastavak vidi broj 6 „Gosp. Pouč.”)

U negorivoj česti nalaze se samo čestice takovih tvari, kakovih ima u rudâ, te se zovu rudne ili anorganične ili bezustrojne sastavine bi-lina, kao pepelika, vapno, salitra gorčika itd. U izgorivoj česti su čestice tvari, kojih ima u bilinah i u životinjah, te se zovu ustrojne ili organične sastavine bilina. Ustrojne sastavine bilina, kojih ima prevelik broj, sastoje sve-kolike od ovo petero počela raznim načinom i razmjeru medju sobom slučenih: ugljika, vo-dika, kisika, dušika i sumpora. — Sumpor ipak neizgori već se pri gorenju sluči opet sa nekim rudnim sastavinama. Tri prva je naći u svim ustrojnim čestimâ, a dva zadnja se u nekima nenalaze. Rudne sastavine nisu u svim bilina-ma jednake, jer na primjer ako se kremen na-lazi u pepelu pšenična vlata neima ga u pepelu od loze, koji ima opet dosta pepelike; dočim je

nom pojasu staroga svieta, zastupani su od tri boruše, od kojih virginjska boruša dopire do velikih jezera.

Ptica ima okolo 600, od kojih je $\frac{1}{5}$ sa Evropom a $\frac{1}{8}$ zajednička sa južnom Amerikom. Medju njima preobladjuju zubco i čunjokljuni-ce. Iz južnih pokrajina dopiru papige čak do visokog sjevera.

Red gmizavaca odlikuje se velikim brojem kornjača. Zmije su mnogobrojne od guštera (u samoj državi New-York ima po Baird-u 130 felâ zmija). Medju prvima nalazi se i evropej-skih i osobitih oblika, medju njima mnoge čer-tuše.

Ovdje nalazimo najveće bogatstvo caklo-ljuskavica.

U riekama je znamenit veliki broj poto-čnih raka. (Sliedi).

pet nabrojenih počela naći u svakoj bilini, tako da sačinjavaju najbitnija bilinska hraniva. — Ustrojne slučenine u kojima je samo ugljika, vodika i kiselika zovu se *ugljičnim hidrati* ili *bezdušičnatim slučeninama*, a *dušičnatim*, one, u kojima ima još i dušika sa sumporom. Biljar-skim sitnozorem, koji povećaje od prilike dvie stotine puta, možemo vidjeti na tankoj svježoj, zelenoj česti biline, da ona sastoji od neizmjer-na broja sitnih mjehurića, koji su sdruženi medju sobom na različit način a zovu se *stani-ce*. Stanice imaju veoma tanku i prozirnâ opni-cu, a napunjene su nekom sluzavom tvari, koja se zove *prasluz* (protoplazma). Najglavnija sa-stavina prasluzi je dušik. Bez dušika nebi mo-glo biti bilinâ, vriedno je dakle da uman go-spodar znađe, kako i odkuda dolazi u njih te šta mu je raditi da ga gospodarstvenom bilju ujamči u potrebnoj mjeri.

Biline neprimaju dušik ravno iz vazduha, kao što lišćem upijaju ugljikovu kiselinu, nego sisaju svojim žilicama iz zemlje razne raztopine čipavačnih i dušiko-kiselih soli, iz kojih vade dušik potrebit za tvorenje prasluzi i drugih znamenitih slučenina, kao bjelanjevaca, tako zvanih alkaloida i asparagina. No ipak i toga dušika dolazi dosta vazduha, a kazat ćemo sad kojim putem.

Tvari se na zemlji bez prestanka promje-njuju, lučbeno se sastavljaju i razstavljaju. Kad se razstavlja kamenje velimo, da se razpada ili troši a o mrtviem bilinama i životinjama i nji-hovim čestimâ ili otpadcima, velimo, da truhnu ili da gnijuju. Hajde da se s bližega upoznamo sa postupcima gnijjenja s uvjetima, koji ga pospješuju i sa ulogom, koju ono igra u po-stanku dušičnatih i čipavačnih tvari u zemlji.

Kiselik vazduha, toplina i voda jesu bitna poticala gnijjenja. Izpod ništice stupnjeva to-pline po Celsiusovu ili Reaumurovu toplomjeru nemože ništa da gnijje, pa eno vidimo kako se meso uzdrži zdravo u ledu za koliko nam drago vremena, a u sjevernim studenim zemljama na-djene sn zakopane u ledu i dobro uzdržane ži-votinje, koje su poginule nazad više tisuća go-dinâ. U zatvorenu sudu, gdje vazduh nedopire uzdrži se takodjer nepokvareno meso i svako-vrstno voće. Bakalar ili treska je osušena riba, koja izložena uplivu topline i vazdušnog kise-lika ipak negnijje, jer neima u njoj vode. Po-trebno je dakle istodobno, surazmjerno, nesprie-čeno djelovanje sve te tri činjenice da se raz-vija gnijjenje. Gnijlenjem lišća, plodova, gran-čica, stabljika, kore i korenja i živinskih odpa-daka u zemlji nastaje ona vrst tamnomanjaste zemlje, koja pokriva obično površinu netežatna tla i zovemo je obično *crnicom*, a u gospodar-skoj znanosti je posvuda zovu *humus*. — Toga humusa ima u manjoj količoi i u težatnom tlu a čim se iztroši mi nastojimo umjetnim nači-nom, da ga nadoknadimo gnojem ili djubretom, koji se daljnim gnijlenjem u zemlji pretvara u humus. — Da se ustrojne (živinske i bilinske) tvari mogu lašnje i brže pretvarati u humus, potrebita je prisutnost takozvanih alkalija, ko-jih skoro nikada neoskudjeva u zemlji a ima jih obično sdruženih sa ustrojnim kiselinama i u samim gnijlećim bilinskim tvarima a zovu se tako pepelika i solajka i vapno. Krčenjem, ko-panjem, zasipanjem, oranjem i preoravanjem prorahljuje se tlo, a tim se olakkočuje pristup vazduha, pa i razvitak humusa. Uplivom vlage i topline slučuje se vodik bilinskih gnijlećih česti sa kiselikom vazduha i tvori vodu, a ugljik tvori sa istim kiselikom ugljikovu kiselinu. Kad bi se tako vaskolih vodik bilinskih tvari pre-tvorio u vodu u vaskolik ugljik u ugljikovu kiselinu nebi imao odkuda postati humus, ali toga nebiva. Ona bilinska tvar od koje su vla-kna i koju mi navlaš dobro poznajemo u lanu, konoplju, pamuku aloju i u kunadri, te ze zove *celulozom* ili *staničninom* ili *staničevinom* sastoji iz ugljika, vodika i kiselika, a ima je ponajviše u svijem bilinskim čestimâ. Staničnina se upli-vom kiselika pretvara u humus i humusne ki-seline. Ustrojno-kisela alkalija (kao n. p. kisel-i sriešno-kiseli pepelik) stanu zatim, da se pre-tvaraju uplivom kiselika u ugljično-kisela alka-lija. To su upravo one soli koje najuspješnije pomažu da postaju humus i humusne kiseline. Njihovim doticajem sa bilinskim tvarima po-staju humusne kiseline. Sad se ugljično-kisela alkalija slučuje sa humusnim kiselinama, tvo-reći humusno-kisela alkalija, a izpuštaju uglji-kovu kiselinu koja nadomještaju humusne kise-line. Humusno-kisela alkalija jesu soli, koje se lahko raztapaju u vodi, pa jih ona brzo izpira. Tim ponestajanjem alkalijâ humus se počme polaganije raztvarati, i imalo bi prestati svako njegovo nastavljenno pretvaranje, da nenastaje u njemu tada novo neko stanje, koje je baš naj-znamenitije.

Na tom stepenu razvitka ukazuje se humus poput steno-smedje ugljivate tvari. Taj humus nenaliči ugljenu samo po boji, već i po osobitoj sposobnosti da srće u sebe razne plinove. Stanovita jedinica objama drvna ugljena može da usrće 35 do 90 puta toliko plina. — Sposobnost usrkavanja čini se kao da stoji u upravnom razmjeru sa šupljikavošću ugljena. Sličnim načinom te upravo zbog svoje sposobnosti, da može usrkavati, upija ugljen razne mirisne tvari i vodu paru, a uz to se pojavi takovo povišenje topline, da se mogu po sebi užeti oveće koliko na situ u prahu ugljena. Humus ima isto svojstvo kao i ugljen samo u nešto manjoj mjeri. Nama je dosta da znademo kako se u humusu gubitkom alkalija neustavlja raztvoranje već sledi, samo drugim smjerom na temelju navedenog svojstva. Humus upija veliku količinu vode i vazduha, te jih u sebi zgušćuje a tom promjenom stanja nakupitosti (aggregatzustand) oslobadja se dosta topline, koja je, kako no vele fizičari, dotle vezana bila. Pomoću toga povećanja topline i sgusnutoga stanja vazduha služi se dušik vazduha sa vodikom vode i postaje od njih čipavac ili amonijak, što smo ga već prije napomenuli.

Sve kovine mogu da se sluče sa kiselikom, i prave tako slučenine prvoga reda, koje se u lučbi zovu kisi ili osnovne. Takve su osnovne n. p. željezna hrdja i živo vapno. Kisi se zovu takodje *osnovnima*, jer služe kao osnove za tvorenje slučenina drugoga reda, koje se zovu soli. A so' postane kad se koja god kiselina sluči s kojom god osnovom. Tako se ugljikova kiselina što je pomješana sa vazduhom slučuje sa živim vapnom ili se, gradjenih zgledova i postaje tvrd kamen svi sô, koju zovu ugljično-kiselim vapnom. Da željeznu hrdju polijemo sa sumporovom kiselinom postala bi ona sô kojom se tangari služe kad hoće da maste u crno i s kojom se pravi crnilo, a zovu je u trgovini *zele-nim vidriolom* ili zelenom. I čipavac ili amonijak sa svim da u njemu neima ni kovine ni kiselika ima osobito svojstvo, da se prema kiselinama ponaša na isti način kao i osnovne a najviše baš, kao alkalijne osnovne, te i njega brojimo među osnovama.

Čipavac, što je postao u humusu djeluje tako na ugljik humusa, da se on slučuje sa kiselikom vazduha i tvori ugljikovu kiselinu. Po tom se ugljikova kiselina slučuje sa čipavcem i tvori sô ugljično-kiseli čipavac Ugljično-kiseli čipavac je sô, koja se posve lahko raztapa u vodi i sačinjava za biline izvrstnu hranu. U njemu je samo taj nedostatak, što se lahko razplini, navlaš, ako nije raztopljen u obilnoj količini vode. Iz njega primaju biline čest potrebna dušika.

Čipavac djeluje u humusu takodje kao i alkalija. Dakle doticajem ugljično-kisela čipavca na humusnim tvarima, postaju humusne kiseline, koje se slučuju sa čipavcem ugljično-kisela čipavca. Tako postane humusno-kiseli čipavac a ugljikova kiselina se razplinjuje. I humusno-kiseli čipavac se lahko raztapa u vodi te ga ona izpira; ali se nerazplinjuje poput ugljično-kisela čipavca. Takovo pretvaranje humusa napreduje sve, dok vaskolik ne izščežne. (Sliedi).

O poliganju usjevâ*).

Poliganje žita, pa i ječma dolazi od nedovoljne svjetlosti, od gustog sijenja, pa svjetlost nemože do zemlje da prodire i da donja kolenca osnaži.

No u praktici učinjene su sliedeće opazke o poliganju žita. Poliganje biva:

I. Za dugotrajnim i plahovitim kišam, naročito kad je klasje počelo da zametije, slaba donja kolenca od vlača previju se i žito je poleglo.

II. Kad je zemlja sama po sebi odveć vlažna. Tu pomaže odvodnivanje, najradje podcievljivanje (drainage).

III. Ako je žito jako ukorovljeno, obraslo u travniku, pa i ako je riedko bilo posijano opet mu travurina smeta proziranju svjetlosti. Tu je trebalo žito oplieviti, jer se travurina obavlja oko žitnog vlača i svojom težinom na-

*) Odgovor na pitanje 40 iz broja 10 „Gosp. Poučnika“. Ovo je drugi odgovor na isto pitanje, al se ovdje poliganje obširno i vješto razlaže, zašto se gosp. piscu najsrdačnije zahvaljujemo i za buduće preporučamo. Uprava.

ročito na vlažnom pogodnom vremenu prevaljuje žito.

IV. Uzrok poleganju može biti i plitka oranica plitko oranje, te vlača nemože da se ubokori, da se razraste i u zemlju učvrsti. U ovom slučaju za buduća vremena može pomagati samo docnije dublje oranje i uporaba pluga *podrivaču*.

V. Žito bujno raste i posle poleže, ako je zemlja na kojoj se sije novina i odveć je jaka. Tu zemlju netreba zasijavati žitom, dokle se malo zasijavanjem drugih usjeva (kukuruza, lana itd.) ne oslabi. Ili valja žito dokle je još malo provaljati valjkom da odeblja i očvršća vlat, e da bolje priligne zemlji i da se bolje razraste i ubokori. Kod pšenice prije no što je previla klas pomaže *skrujivanje* (popasanje ovcama, ili križnjivanje s kosom i srpom).

Sva su ova sredstva protiv poleganja za buduća vremena. No poleglom žitu mora se žrtvovati još malo truda i troška te da se koliko toliko žetva održi. Poleglo žito treba *oplieviti*, pa onda začiti i povezati slamom sve u male rukoveti, koliko se vlatova rukom može uhvatiti, to se priveže slamom i gotov posao.

Na taj će se način podpomoći brže sušenje zemlje a i ranije dozrijevanje žita, jer će ga moći sunce da ogrieva.

No, na taj se način lakše i bolje može poleglo žito pokositi, i više se požanje nego kad se nebi izpravljalo i priveživalo.

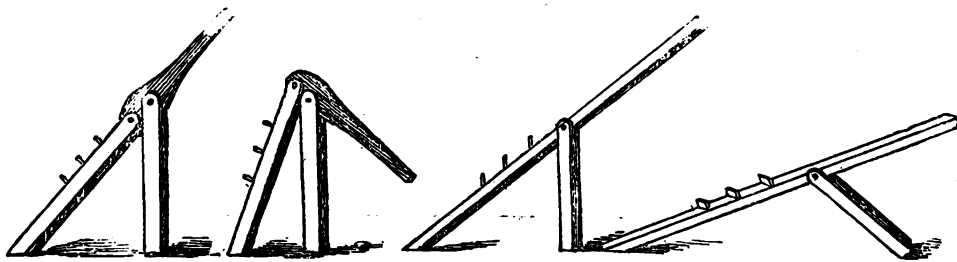
Jedan radnik poveže na dan jedan lanac žita.

S. L. Gavrilović.

NAŠI DOPISI.

Brusje, 1 lipnja.

Nikola Hure p. Luke iz ovog sela uredio je lani novi češalj za branje buhačeva cvjeta. Uporaba istog od velike je koristi. Kod branja



Slika 40. Klube za kola.

rukami može se računati poprieko da čovjek ubere 30 kg. cvieća na dan, ali češljem, 2 čovjeka sa 3 žene mogu nabrati 250 do 300 kilograma. Žene žanju struče sa cviećem, a ljudi na češlju beru cvieće. Češalj je od gvozda a usadjen stoji na komad drva, na breim kojega privežena je ponjava, u koju padaju cvietovi. Drvo je pričvršćeno o komad daske, koja se nasloni na rakvu pristavu, a obtereti se potežkim klonom. Radnik stavi pred češljem i češe cvieće od strućja. Dva čovjeka mogu istodobno na jednom češlju raditi, bez da im dosadi posao. Trošak na žetelice može se reći, da je nikakav jere, bi po branju cvieća, trebavale za žetvu strućja. Dakle Mandelićev češalj sa dva čovjeka zamjenjuje najmanje 10 radnikah, bez da si ozlede ruke, a žetva izvede se nabrzo i u najpovoljnije doba.

Dobro je da se občinstvo upoznade sa toli jeftinim pomoćnikom pri branju buhačeva cvieća. Doslen jih ima u selu preko 50, a bez Mandelićeva češlja bilo bi se na čudu. Ciena mu je forinta 2 1/2.

Buhača ljetos manje od lanjske godine zbog zimske suše i zanemarenog sadjenja, ali vrst nemože biti bolja.

Ovamo sve dobro, osim zavijače, koja hara mnogo po vinogradih; sakupljali bi jih i palili, ali svatko je zabavljen branjem i sušenjem buhača. Masline tjeraju plemenito. J. K. N.

SVAŠTICE.

Protuotrov za otrovanje po gljivam. — Svak rado otrovne, a malo koje poznaju dobre gljive od otrovnih. Jeseni otrovanja su česta, jer otrov od gljiva, naime *muskarin* djeluje brzo i sigurno. Proti muskarinu djeluje uspješno drugi žestoki otrov zvan *atropin*. Ako se tkao otruje po gljivam, spasit će se, ter mu se ustrca pod kožu jednu ili dvi kaplje atropina. Jeli otrovanje bilo žestoko, onda se nakon po ure opet ustrca par kapljica.

Da spoznaš ako je jaje friško. U litri vode raztopi 120 grama soli, pa uрони u tu rastopinu jaje. Posve friško jaje, koje je još istog dana sneseno, tone posve. Jaje od dva dana drži se nešto nad dnom. Jaje od 3 dana drži se površine vode, al još uvijek pod vodom. Jaje od 4 dana pliva, t. j. stoji nešto nad vodom, i čim starije tim laglje pliva. B. f. G.

Zapala pupka i druge pupčane bolesti posve su obične kod janjadi i teladi, a da jim gospodar nezna uzroka, niti načina, kako da se pomogne. Uzrok pupčanih bolesti jeste sama mati, koja iz prvne pup preveć liže. Zapriečili se to obilzavanje zapriečene su pupčane bolesti. To se najlaglje postizava, ako se namaže pupak sa govedjom balegom umiešenom sa glinom.

Da sir neispljesnivi. Pliesan na siru, a crvići u siru, to je stvar posve obična. Pliesan prieči se sa živim vapnom. Uzme se gromad živa vapna i izloži se djelovanju zraka dok se posve u prah razpadne. Postroji se ova prašina, pa cvietom, koji propadne na situ posiplju se ljubovi sira. Vapno ne samo da nekvari sir, ali izim što prieči da se nasedne pliesan, prieči i da se crvi stvore u njemu.

Finis vosak za staklenke pravi se iz sliedećih tvari: 7 djelova čiste smoline, 10 djelova etera i 15 djelova kolodijuma i crvene anilinske boje, po volji. Raztopi se smolinu u eter, pa se dolije kolodijum i doda boja. Umoči se glava i komad grla od staklenke, izvadi, zavije staklenkom par puta pa vosak suh. Ovaj vosak izim što je fin, ima prednost, da se lako nekrši.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Struk duhana s označenim lišcem po dobroti, slika 39 na strani 46. Tumač ove slike čita se u današnjem članku o duhanu.

Klube, vidi sliku 40 na strani 47. Onakove jednostavne i čvrste klube, kakove naša slika predstavlja može si svatko kod kuće napraviti. Na desno od slike 40 vidi se posve jednostavna kluba, poluga naime sa odporistem od čvrsta drva, a na polugi priečke za ustavu. — Na lijevo je kluba nešto sastavenija, u tri je komada. Poluga je u dva komada, lom se nad odporistem, te se prama tome, daje uzdignuti os više ili niže, kako slučaj zahtjeva. — Kad se uzdigne os, onda zadnji krak poluge mora da dođe uprav nad odporistem, jer tad nije moguće da se svali. Krak poluge na koji se oslanja os ima 8 a 8 centimetara debljine, i od čvrsta je drva. Gornji krak poluge počima sa 2 1/2 centimetara u promjeru, pa se deblja i širi sve više. Na donjem kraju širok je 13 centimetara. Oslonište ima tri obustave, da os nepopuzne.

Gospodarske Viesti.

Siverička rudara nije dala mrve ugljena ima već dva mjeseca. Tvrdi se, da se pojavila podzemna vatra. Svakako je, da svi oni, koji su u okolici i kotaru uredili gospodarenje na ugljen, trpe sada, jer ugljena Siveričkog nema po ništa.

U Sinju nedavno potukla je strašna krupa usjeve. Srećom, da je zahvatilo samo komad polja. Mjestimice se je pokosio usjev, pa zasijao cinkvantin. I u Turjacim bilo je krupe po vinogradih. Jadan narod!

Po viestima sa ribolova na sardele, reć bi da ima tragova ribi, al se gubi.

Kako „Objavit. Dalmatinski“ javlja gosp. Sottocorona svilar u Čanuru (Dignau) na Istri, kupuje žute kozurice (đahure) od sivilaca. On jih plaća od fiorina 1.20 do 1.55 kilogram, i preuzima prenos iz Pulja u Dinjan o svom trošku. Preporuča, da mu se pošalju osam dana poslje neg se zapredu, i da se oviju na način da jih na putu nesataru ili izgnjeće.

Bajame, koje su ljetos u Dalmaciji, posve obilno uradile procienjuju se na 400 do 500 hiljada forintih.

MJEŠTO	Šibenik	Korčula	Hvar
Ukupna toplina po C.	677-96	664-72	629-32
Srednja toplina dana	21-86	21-37	20-3
Najviša	24-66	25	24-5
Najniža	16-8	18-5	16-4
Vedrih dana	27-1	19-10	18-13
Oblačnih	3	—	—
Kišnih	—	—	—
Slana	—	—	—
Rosa	—	—	—
Sjever	—	—	—
Sjeveroistok	—	—	—
Sjeverozapad	—	—	—
Jug	—	—	—
Jugoistok	—	—	—
Jugozapad	—	—	—
Zapad	—	—	—
Istok	—	—	—
Tišina	—	—	—
Nestalna pravca	—	—	—
Olujne	—	—	—
Krupa (grad)	—	—	—

Metereološka opažanja u Šibenu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

45. Molim, kako mi je njegovati fuchsiju, koja mi podništa neuspjeha?
M. V. u S. (Brač).

Fuchsia je davno kod nas uvedena, tako davno, da se nitko niti nespominje, a narod joj je nadio vlastito ime *čilko*. Ona potiče iz Meksika, Peru i Kili, gdje po briegovim u šumam žive kao grm, nu danas gaji se na sve moguće oblike i načine. Ljubi šumsko zemljište, ali u loncim najbolje uspijeva u razstrošenom djubru od dropa. — Najbolje uspijeva u polusjeni. t. j. tako da ju za jednu ili dvije ure na dan grije sunce, a onda da je u hladu. Ljubi puno vode, a svako 15 dana dobro je raztopiti u vodi nešto kokošnjih izmetina pa ju tom vodom zalijeti; razumijeva se da se takovom vodom neškropi lišće. Netrpi leda, stoga ju zimi valja zakloniti u sobi ili u serri. Ako ima dosta topline, onda joj neopada lišće inače joj otpada, nu to ništa nesmeta, jer ranim proljećem ona protjera opet bujno. Razplodjuje se u proljeće sa mladim. Priredi se u skrinjici zemlja, uzme se naime raztrošena i pregnjila dropa i doda se jedna trećina čista pjeska, pa se zasade u nju mladice, tako, da je polovica u zemlji, a polovica sa lišćem na polje. Zalije se dobro, pa onda smjesti iza stakala na prozoru ili u kljajalište, ili se pokrije staklom skrinjica, ako je bila dosta duboka. U mjesec dana, najdulje u mjesec i pol dana korenjaci su gotovi t. j. protjeraju žile. Tad se presadjuje u lonce i posao gotov. Zasadjene mladice valja svakog dana zalievati. Čilci mogu se razplodjivati i sa sjemenjem, koje se sije u proljeće, nu to je posao dugočasniji. Ima jih po boji svakovrsta cvjeta, a opet dijele se na one jednostruka i dvostruka cvjeta.

46. Na koji način priredjuje se najbolja pakostina (vernice) od lanena ulja?
N. u O. (Dinara).

Ukuha se 15 kilograma lanena ulja u mjedenom kotlu, dok komadček kruha, koji se u studeno ulje baci, kuhanjem posve neotvrdne, što je znak da je ulje bez vode ili bolje rečeno, da je sva voda izhlapila. Za kuhanja mieša se neprestano, onda se odstrani sa vatre i pomnjom dolije 8 grama čiste crveno pušće se dušikove kiseline (acido nitrico). Dušikova kiselina dolieva se malo po malo i mieša se pomnjom. — Kad ostine, odlije se, da se bistri. Još se pravi pakostina na sljedeći način. Uzme se naime 1 kg. mastnog kolofonija (grčke smole), 1/4 kg. lanena ulja, 140 grama bijele galice (vitriolo di zinco) i 1/2 kilograma gledje (sreberne pjene). Ovo se sve skupa kuha u mjedenome kotlu,

doklen god nestane gledje. I ovdje može se u studeno baciti komad kruha, pa kad otvrdne znak je da je ukuhano. Napokon, kad ostine, odlije se, da se izbistri.

47. Molim vas, kako dovadjate u skladu odstranjivanje lišća sa hajkom na zavijače, koje dopokon lišće odstranjuju?
J. B. u P. (Istra).

Daleko ste zaletili, to je isto kao da pustiti žile čovjeku u potrebi, i pustiti mu žile, kad bi mu valjalo ustrcati krvi, jeste jedna te ista stvar po njegovo zdravlje. Lišća su pluća biline. Na stanicam lišća ona diše ponajviše, a u listnom zelenilu (chloropyl) ona upodablja (asimilira) ili da se na prosto reče stvara (probavlja) hranu. Bjelogorice t. j. takove biline, kojima u jesen otpada lišće, mora da si preko lieta stvore svu hranu za prezimu, rast, pa i prolietno pomladje. Kad odstranjuje zavijača lišće, a kad se savjetuje odstranjivanje lišća? Zavijača odstranjuje lišće u svibnju i lipnju, kad je loza u najbujnijoj vegetaciji, kad je njezino lišće neobhodno potrebito i za disanje i za stvaranje hrane. Ogoliti onda bilinu to je toliko koliko odsuditi ju, da nedade ploda ili da plod bude krhljav, da neuzdrije, a često put da izslabi i pogine sučijava ili s nedostatka hrane. A kad se savjetuje odstranjivanje lišća? Odstranjivanje lišća savjetuje se u jeseni, i samo u onom slučaju, ako je pregusto, pa pravi puno sjene na plod, pa plod nemože da uzdrije. U jeseni se već ustavljaju sokovi, plod je razvit, drvo je zdrielo, zaliha hrane gotova, lišće postaje sve suvišnje, dapače do malo otpada samo. Odstraniti lišće u tom zemanu, nemože, da nahudi nit najmanje bilini, dapače joj koristi, jer plod uzdrije a nepregnije. Evo kako mi dovadjamo u skladu zavijaču sa svojevolum odstranjivanjem lišća?

48. Molim vas, kako mogu izkorieniti iz saća, ono mnogo crva, koji ga razjedavaju, i zbog kojih se izkorieni celo ulišće?
J. O. u Ž. (Krajina).

Ti crvi to su ličinke voštenog moljca (*Tineae cerella* i *T. mellonella*). — Proti toj gamadi pomože čistoća. Drži li se čisto ulišće, onda se oni ne gnjezde, a valja takodjer tamaniti svu onu gamad, što nalita i gmiži na ulišće, osobito one sitne lepurice. Moljac valja da izravno ubijete. Vidite li po dnu košnice nagrizena voska i crne prašine, znak je da u saću ima ličinku od moljca. Valja onda pomnjom pregledati saće, pa ubiti i odstraniti svakog pojedinca. Najviše ali pomaže čistoća, budete li držali u i naokolo ulišća čisto, onda nestaje moljca. Neki preporučuju držati po noći kraj ulišća gorući fenjer, kojemu su stakla ouljena ili drugim liepivom omazana, pa da tamo nalitavaju moljci i da se hvataju. Moljci jesu noćnjaci, a dali će za zbilj ostaviti košnicu dvojimo.

B. Nova pitanja.

49. Ulih u nezdrave bačve zdrava vina, pa jedno kiselo, drugo vetošno, treće brsatasto (muffa). Molim vas poučite me čim prije kako da ozdravim rečeno vino.

Kvasina, kvasina; ona je neizliečiva. Takovo vino valja što prije popiti ili pak pretvoriti ga u pravu kvasinu, pa uporabljati ga kao kvasinu. Brsata (muffa) u početku je izliečiva, samo pregnjila brsata je neizliečiva. Brsatasto vino valja najprije pasteurizirati, to će reći ugrijati do 60 ili 70 stupnjeva po Celsiusu, e da se ubiju kvasci, koji su prouzrokovali bolest. Onda valja pridodat vinu 100 do 200 grama čiste vinske kiseline (kremora), po hektolitr, pa napokon vino izbistriti bjelancem od jaja. Usled ovog čina izgubi vino nešto na boji, al je teka opet posve zdrava. Vetošina je mana vina, a ne bolest, ona se lieči posve, ako nije stara. Slabo vetošno vino lieči se čestim pretakanjem i sumporenjem. Jače vetašna vina lieče se čistim maslinovim uljem. Za svaki hektolitar vina uzme se 1/4 litre posve zdrava i fina ulja i ulije se u čistu bačvu. Toči se vetošno vino iz bačve i lije u bačvu gdje se je ulje ulilo. Ovim mieša se ulje i vino. Ulje ima svojstvo da oduzme vinu vetošinu. Kad se je pretočilo vino začepi se bačva, pusti da 8 dana miruje, pa onda otače. Ulje koje ostane zadnje, jer je u 8 dana izplivalo na površinu, otoči se napose i rabi se za gorenje.

50. Smrekove bačve u kojima mi je bivala brsata i ocat, pa su i vetošne mogu li se izliečiti i kako?
A. B. u L. (Kaštela).

51. Kako, da buduće jeseni napravim naravnim načinom crno vino, sa crvenom pjenom i ugodnim mirisom?
A. B. u L. (Kaštela).

52. Gdje, i uz koju cieniu, mogu nabaviti dobru vinarsku knjigu, osobito, koja se bavi vinarskom lučdom (kemijom)?
A. B. u L. (Kaštela).

53. Kakovih ima sve mjerila (provin) za snagu vina, i koja jim je ciena?
A. B. u L. (Kaštela).

54. Molim vas, javite mi kroz vas cienjeni list, koja bih od prilike najbolja sredstva mogao upotrebiti proti takozvanim „pomravim“, koji mi od nekoliko vremena muče konja?
J. S. u S. (Kaštela).

55. Često mi napada na stare kokoši, pače i na piliće neka bolest poznata pod imenom „pita“, to jest, načini se na jeziku kokoši kao jedna kožica žutkaste boje, poput ljuske, te smeta kokoši da jede i pije, pa često skapaju. Molim naučite me, koji je uzrok rečenoj bolesti, i kako se lieči, pa i ako se dade zapriečiti?
P. G. u Z. (Tiesno).

56. Na mladu lozju u vinogradu navaljuje mi svake godine mali kornjaš, crne boje sa bjelkastim točkama (amo mu neobstoji imena). Dug je 10 milimetara, a tako lozu nagrdi, da joj dignu veću polovinu roda. Premda voda zemlju poplami, i ostaje na njoj duže vremena, ipak on ostane živ. Molim za savjet, kako da ga ulamanim?
A. L. u M. (Boka).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbju do konca godine 1884.

Č. g. Šitin M. — Smetiško M. kan. — Pilar d.r G. — Mudrić P. — Pintar J. — Bačić Durbešić A. — Fučić A. — Franasović A.

— Č. g. Antulović N. — Vaša predbrojba mirna je do konca svibnja 1885.

— Sl. Hrvatski Razsadnik Gor. Primorski — Isto.

Č. g. Odić O. J. — Ispunjena je vaša želja.

— Č. g. A. Šaravrnja — Obrnulismo. U broju 8 javili smo, da je mirna vaša cienj. predb. do konca travnja 1885.

— Č. g. Pelicarić E. — Obrnulismo.

— Č. g. Burger I. — Isto.

— Č. g. Grčić O. J. — Mirna je predbrojba do konca ožujka 1885. Brojeve 1, 3, 4, 5, 6 i 10 odposlalismo odmah. Nije naša krivnja, ako nedolazi redovito, već blaženih pošta. Molimo vas unaprijed, ako jedan sami broj neprimite redovito, reklamirajte. Reklamacija nestoji novaca. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Jović V. — Mirno je prvo polugodište t. g.

— Č. g. R. — Žalibože, da sve dobre ustanove, kod nas udaraju na stotinu neprilika. Ipak i ako pedelj po pedelj mi zauzimljemo položaj. Tko zna? Tolici nam obećahu voditi i dostavljati metereološka opažanja. Za poštene ljude obećanje je dug. Nadajmo se.

— Č. g. Čikeš p. J. — Popravili smo po želji i odposlalismo broj 16 od lanj. god. — Troška je 20 novč.

— Č. g. I. K. N. — Brusje. — Ciena onome stroju jeste ravnih 300 forintih. Zdravo!

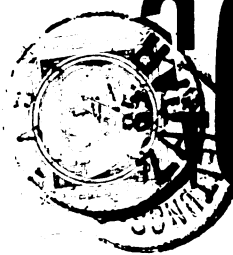
Errata-Corrige.

U broju 11 „Gospod. Poučnika“ izpraviti je:

U uvodnom članku domaće vaše u domaće ovce. — U članku „Duhan“ nespretno stvaranje u nespretno stvorenje; onda: i koristu nosno u i nekoristonosno; mjesto: gusjenica kupušnjaka čitaj: gusjenica zeljnjaka; mjesto: sarvice čitaj: sovice. U članku obični nepr. loze mjesto: Ta jajasca čitaj: Iz tih jajased; mjesto: Otiorhyncus čitaj: Otiorrhyncus. U članku „Rane“ mjesto: obliži povoj čitaj: obliži i povoj. U drugoj „Svaštici“ mjesto: pada čitaj: pada. — U odgovoru na pitanje 42 mjesto: medike tuču čitaj: medike od tuča, a u odgovoru na pitanje 44 mjesto: značajka čitaj: žučnjaka, mjesto: Bielačnica čitaj: Bjelocnica, mjesto: blatovim čitaj: blatavim, mjesto: nezna pravo čitaj: nezna se pravo, mjesto: najbolje smaknuti čitaj: najbolje je smaknuti, mjesto: malo korist čitaj: malo koristi, mjesto: borovica čitaj: borovice.

Bud je eto I. vo polugodište na izmaku, a jos mnogi nisu uredili predbrojbju za t. g. pozivlju se ovim najuljudnije da ju što prije namire. Troškovi su ogromni, a bez novca nemože se naprijed.

Uprava.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Člitch računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Srpnja 1884.

Naše životinjske kože.

Medj naše surovine spadaju i životinjske
kože, a da se pravo reče, one su jedna od
glavnijih surovina, jer izim što domaće, puno
se tog blaga iz susjedne Bosne na naše trgo-
vare, pa prolazi u trgovinu pod imenom
domaće robe.

Naše kože idu u trgovinu posušene, al
ne strojene, a da se iskreno prizna neimadu
velike vrijednosti, uvijek su 10 do 25 po sto
jeftinije od ostalih koža.

Nije tomu uzrok, da su naše kože od na-
ravi slabije, već se one većinom štete hrdjavim
sušenjem, jer kože od naših goveda smaknutih
i sadrtih u Trstu, daju izvrstne kože.

Bit će gdje koja slaba po naravi, jer po-
tiče od slabe životinje, ili je izkvarena usljed
bubocā, koje je životinja za života ogrizla, ali
veći dio koža kvari se sušenjem.

Koža hoće, dok je sadrta, da se razstre
u hladu, i da se postepeno i polagano suši,
a kod nas zalibože nebiva tako.

Sadrtu kožu uviju, pa stoji tako uvijena
10 do 20 sati, a onda stopro ju razastru da
se suši. Tim stajanjem, počnu se već polaga-
no dušične tvari raztvorati, pa kožna tkanina
ogrizne na dobroti, a dlaka ne drži se čvrsto.

Kožu pak suše na suncu. Žega sunčana
posuši prividno kožu, kažemo prividno, jer se
gornji slojevi, (ono što bi se reklo koža od
kože) doisto posuše, dočim srednji slojevi t. j.
sredina kože ostane priesna.

Kad se takova koža sahrani, nastane po-
lagano raztvorba u srednjim slojevima kože,
dlaka otpadne ili se posve slabo drži, a koža
izgubi onu prirodnu raztežljivost, koja ozna-
čuje njezinu dobrotu, i koju trgovina zahtjeva.

Ovo je uzrok zašto naše kože nisu cie-
njene, i zasto jih trgovina netraži toliko. Al
iskreno priznajući krivnja je naša. Svi hoće da
rade u sve i da se u sve razume. Hoće da
jim jedan radnik svemu dotiče i kožam i ru-
jevini i buharici i višnjam i svemu, pa onda
ništa dobro, ništa savršeno.

Jedan nosi kruh drugome iz ustih, a obo-
jica upropaste se na nasladu trećeg, koji je
obično stanač.

Kod nas neće nitko da shvati što je prava
trgovina i što je pravi obrt.

Svi majmune jedan drugoga, a sve na
gore, jer neće da shvate da danas i za trgo-
vinu i za obrt ima škola, u kojima se čovjek
usavrši po zahtjevima današnje nauke i današ-
njeg napredka.

Recimo za obrt sa kožam. Nije sramota
uz našu inteligenciju, uz naše surovine, da ne-
mamo jedne same uredne strojarnice za kože.

Ima po gdje koja tobož strojarnica; pa
kako se stroje tamo kože, i koliko jih se stroji?
One su obično u rukuh, kojeg prostog šegrt.
koji je očima naučio kako se stroji, koji si ali
nezna dati razloga o ničem, niti za dlaku znade
koraknut naprijed. Te strojare životare, a neživu.

A na kući nam je i druga surovina po-
trebita za strojenje naime rujevina i borova kora.

Nema zar kod nas dosta glavnice, nema
zar dosta inteligencije, dosta poduzeća, da
ustrojimo na kući jednu strojarnicu? Onda nismo
nego za službe; previjene hrbtenjače, po 7, 8
i 10 sati na dan, sa perom u ruci, očim na
hartiju, da se prisluzi 1 ili najviše 2 forinta!

Šaljimo djecu na ratarske, na trgovačke
na obrtne škole; novac uložen u onakove nauke
vječna je glavica, koja nosi sto po stotne
kamate.

Neshvaćamoli? e pa dobro, neplaćimo naše
zlo, niti krivimo drugoga. Nastojmo, da suro-
vina bude dobra. Zapamtimo, da kože valja
raztriet dok su sadrte i da jih valja sušiti u
hladu!

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 12 „Gosp. P.“)

XIV.

Uzgoj sjemena.

Dobro sjeme dobar plod, stara je naša;
gospodaru se je stoga trsiti, da što bolje sje-
me uzgoji.

Za sjeme ili se ostavlja nekoliko strukova
na polju ili se uzgaja na posebni lapat zem-
ljišta.

Ovim strukovima koji se ostave za sjeme
pridrže se tri ili četiri glavne kite, a sve po-
strane kite sa cviećem odstrane se. Nije savje-
tno, oduzimati lišće prije neg je sjeme dozrielo,
kako što neki običavaju, jer je lišće neobhodno
potrebno za razvitak sjemena.

Od zareznika spomenuti nam je golijata i
veliki broj tarmeša.

11. *Afrikanska visočina. Carstvo preživaca
i debelokožaca.* Visoke ravnice južne Afrike i-
maju stepama sličnu osobitost, koja neostaje
bez upliva nasilavce. Oskudicom šumā, osku-
dievaju jeleni, a njihovo mjesto zastupaju sajge,
te baš u tolikom broju felā i pojedinaca, kao
u niednom drugom kraju zemlje (više od 25
felā u južnoj Africi, 9 u Nilskim zemljama, 10
u Abisiniji). Te sajge pasu u velikim čoporima
često na hiljade po bezdrvnim ili grmljem po-
krivenim ravninama. Njihova gustoća se hitro
smanjuje prema Jugu, Konji visoko-azijatskih
stepa su ovdje nadomješteni putastim konjima.
Glodavci su mnogobrojni ali neima vjevericā,
jer neima šumā. Skočić-zec zastupa na Jugu
skokovce nilskih pokrajina. Nizko šikarje i gr-
mlje je povoljno za rod zeceva, oni su stoga
punobrojniji nego li u obratničnoj Americi i
Aziji. Ako se u tom carstvu množinom sajgā
žirafā, bivolova, putastih konja i kopajućih
glodavaca iztiče osobitost savana, to se opet
velikim debelokožcima, nosorozima, slonovima i
potočnim konjima, lavovima, pjegastim hijena-
ma i drugim grabežljivima pokazuje obratničan
osobito južno-azijatski potez.

Znamenite su ptice: noj, morske koke,
bananari i mnoge kukavice. Afrika ima ponaj-
manje 300 felā pjevičā, od kojih 10 rodova,
nikud drugodje neima. Medju grabilicama ka-
čar ili zmijožder. Osim tih nalaze se i mnoge
indijanske fele.

Zmije su mnogobrojne. Peters jih nabraja
samo iz istočne Afrike 52 fele, nuz 36 guštera.
Nilske ribe predstavljaju smjesu evropej-
skih i obratničnih oblika.

Kapska okolica ima veliku množinu kor-
njaša.

12. *Madagaskar. Carstvo zamoraca.* Mada-
gaskar je u svojoj fauni bitno različit od Afrike.
Polumune, kojih je dosele poznato 26-27, dakle
75% svih opisanih sačinjavaju iztičući potez;
naprotiv neima pravih majmuna. Šišmiševi su
afrikanski. Od dva letipasa prodiere jedan do
južne Afrike drugi do istočne Indije. Taj otok
ima tri vlastita roda kukcožderā. Medju gra-
bežljivima oskudievaju svi veliki oblici. Ptice
pokazuju veliku sličnost sa afrikanskima, indij-
skima i najskoli australskima. Zareznici spada-
ju djelom na indijski dielom na afrikanske
oblike.

(Slijedi).

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schwardi)

Preradio F. Radić.

(Slijedi vidi broj 12 „Gosp. Poučnika“).

9. *Sahara. Carstvo vranica i afrikanskog
noja.* Po pustari razstrkane oaze napučene su
malenim brojem životinja, kao nekoličnom ma-
čaka, hijenā, čagaljā i lisicā, jednom sajgom,
bivolom, nekoličnom štakorā i miševa. Sredo-
zemni zec prima pustarsko odjelo; dva ježa.

Od ptica nalazi sa nojeva, pustarskih koka,
lješinarā, sokolova i gavranā, u paomovim šu-
mam vrabaca i divljih golubova.

Ljutice zmije su mnogobrojne, takodjer
jakrepi, a medju paucima razni mrkaši; ima
osobito mravā i vranicā, pa i skakavaca; u oa-
zama moskitosa.

10. *Zapadna Afrika. Carstvo uzkonosih maj-
muna i tarmeša.* Što se osobitim načinom iztiče
jesu uzkonosi majmuni. Izmedju 31 fele, zna-
meniti su gorila, čimpanza, mojmon ili mandril
i 17 repatijeh obosjunanā ili orangutanā. Gmi-
zavci i ribe su malo poznati. Jedan pilan žive
u Senegalu.

Najbolje je uzgajati duhan za sjeme na posebnom komadu dobro priredjena zemljišta. Tu se zasađi struk od struka jedan metar u razmaku, pa se laglje i pomniji njeguje.

Neke vrsti duhana, ako se obično goje, nedozrijevaju sjemenom. — Takove vrsti valja ranije zasijati i ranije presaditi ili jih u jesen spremati na zaklonjenu mjestu, u proljeće posić jim stabiljku razi zemlje i zasađiti jih na otvoreno; protjeraju opet i dozrieva jim sjeme.

Kod nas obično dozrieva sjeme u kolovozu i rujnu, riedko kada da nedozrije sjeme valja brati kad je posve zrelo. Kidaju se vrši sa sjemenim torbicam privežuju se u ručice, pa se ovjesi na suhu a zračnu mjestu, da tu sjeme potpunoma uzdrije.

Neki krše sjemene torbice, među sjeme u vrećice, pa ga suše i čuvaju; prvi način bolji je i naravniji.

Duhanovo sjeme klicavoje 9 do 10 godina, nu najklicavije je u prvoj godini, u sljedećih godina gubi postepenu svoju klicavost.

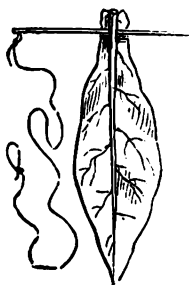
U duhanovu sjemenu ima 15 do 39 po sto ulja, koje žute boje poput slame i rabi se za gorivo. Duhanovo ulje ogranačavi brzo. Glavno je, da je sjeme čisto, zdravo, jedno, klicavo i pravo. Velimo pravo, jer se često misli gojiti jednu vrst duhana, a sjeme je od druge. To je često uzrokom prevara, al je često opet sam gospodar tome kriv. Evo kako. On goji više vrsti duhana i to jednu blizu druge, pa nemisli, da se njihovo cvieće izmjenično oplodi, da da takovo križano sjeme nedaje čistu prvobitnu vrst. S toga, ako se goji više vrstih, te valja da su barem 100 metara udaljene jedna od druge ili pak valja umjetno zapriečiti križanje.

XV.

Sušenje.

O načinu sušenja zavisi dobrota duhana. Razumieva se već po sebi, da se nemože dobiti jedan te isti duhan, ako se lišće brzo ili polako posuši; ako se ono bude sušilo pri nizkoj ili pri visokoj toplini, ako zrak bude imao više ili manje pristupa, jer se pri različnom načinu sušenja drugčije raztvare sastavina lista. Nessler kaže:

1. Suši li se duhan naglo, uz veliki pristup zraka i visoku toplinu, onda se list pre-



Slika 41. Naticanje lišća na nit.

brzo posuši, ostane zelene boje, a unutarlost njegova nepromieni se. Ovo je škodljivo, jer ovako posušen duhan nemože kašnje podništo da prevrije i da dobije liepu žutu boju. Ovakovo sušenje je štetnosnije za slabiji nego za jači duhan.

2. Suši li se pri višoj toplini, uz pristup zraka, bez dosta promahe t. j. bez da vlažan zrak brzo odlazi, onda se unutarlost lista raztvori. List izgubi zelenilo, a postane mrk, crn.

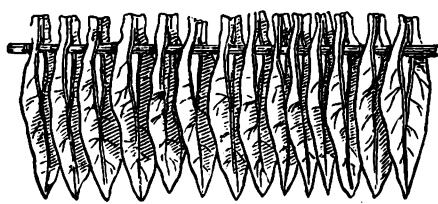
3. Sušili se lišće sabito, a bez da zrak ima pristupa i bez promahe, onda nastane gnjenje. Ovakovo lišće pocrni, slaba je mirisa i gorivosti. Na mnogim mjestim u Bosni i Hercegovini neimadu nikakova obzira pri sušenju duhana. Tamo je viditi duhana po krovovima, po stabilim, po konobam, po sobam, u hladu, na suncu, na kiši itd. To nevalja, na takav način nemože se dobiti fina i dobra duhana, kakova trgovina traži. Hoće se više pomnje pri sušenju, te zato valja duhan naticati ili na užu, ili predju ili gužvu ili pak na trstike i šibe.

Najjednostavnije jeste naticanje na užu, predju ili gužvu. Ove se prirede prije ili kod kuće ili se kupe. Predju se od proste vune ili konopine ili kostriti ili šaša.

Svaki komad od 2½ metra, tanak da list nepara, a čvrst da se pod težinom lišća neprekine. Naticanje obavlja se iglom, koja pedalj duga, okrugla uha, a nešto deblja od strune na koju se natiče. Iglom probije se hrbat na naličju, kako to naša slika 41 na strani 50 predoduje. Natiče se sve list do lista, al tako, da ostane izmedju jednog i drugog lista prostara za jedan list. Onda se ovakove krunice ovjese o dva čavla, koja su zasađena u priličnom razmaku.

Holanzezi natiču svoje lišće na trstike ili šibe. Polože list sa licem na stol, pa mu su o-sobitim nožem razrežu hrbat, odmah za deset centimetara. I nož taj i razrezan list vidi se na našoj slici 42 strana 30. Ovo razrezano lišće natiče se na rozge trstike) ili šibe na način, kako to naša slika 43 na strani 50 predoduje, t. j. list od lista za list u razmaku. Ovaj način naticanja je dugočasan i skup, premda se lišće jednako i podpuno suši, pošto se razrezani hrbat brže osuši, što inače nebiva.

U Francuskoj i u Magjarskoj natiču duhan na način, kako naša slika 44 na strani 51 predoduje. Oni razrežu jednome listu petlju na način uha, pa u tu razrezinu zadiju petlju drugog



Slika 43. Lišće razrezana hrba natakuto na rozgu.

lista. Ta dva spojena lista u magjarskoj zovu jedan „Garibaldi“, pa ga ovise na trstiku ili šibu.

U južnijim predjelim Amerike i Francuske, gdje neberu list po list, već povale struk cio, tamo i natiču odnosno suše cio struk sa svim lišćem. Kako natiču ili bolje rečeno privežuju te strukove vidi se na našoj slici 45 na strani 51. Ovaj način preporučuju, kao najbolji i najnaravniji, jer se lišće postepeno i pravilno posuši i prisvoji si liepu zlatno žutu boju.

Kod nas, dao bi se ovaj način vrlo dobrim uspjehom uporabiti, jer topline ima dosta, a i prištednja bila bi velika. (Sliedi).

Obični neprijatelji loze.

(Nastavak vidi broj 11).

d. Skorovača.

Skorovača (*Tortrix uvana* ili *conchylis ambignolla*) jeste sitna lepurica jedva 5 milimetara duga. — Prednja krilca su bielkasto smeđja ili smeđe žuta, na stražnjim okrajim slabo izrezkana. Na sriedini su tamno smeđja, i to na gornjem kraju više nego na donjem. — Zadnji krilci su jasno smeđji. Kad su krila raztvorena ima i jednog na drugi vrh 12 milimetara. — Skorovača je kratkih ticala, žutkaste boje, kao i stražnji dio tiela. Skorovača je noćna lepurica, oblitava preko ciele noći, često i do kasna jutro.

Pojavlja se kod nas koncem travnja, i prvom polovicom svibnja za prvi put, a drugi put u lipnju ili srpnju. Lietos n. p. radi neobično mehke zime bilo je skorovača na južnim otocim u ožujku, pa gusjene njihove, jer neimali groždja, izbrstile puplje, i zavukle se čak sredinom matrake.

Lepurice skorovače pare se 5 ili 6 dana poslje neg se pojave, pa do mala snese ženka na puplju ili na neocvalu grozdu, kojih 30 ili 40 jajasca.

Jajasca su biela, a lašte se i izvale za 14 dana.

Gusjene, koje izvale iz ovih jajasca one su pravi bič Božji, one su koje nanašaju štetu.

Narod pozna ove gusjenice pod imenom grizice ili crva, pa se često čuje crv je u grozdju ili grizica je u grozdju. Duga je 12 milimetara

Ova gusjenica ili grizica izpočetka je skoro nevidiva, a hrani se cviećem koje zaprede ili vrti u zrnje, ako se je zametnulo.

Iz početka je bielkasta, crne glave, a crvenih pjegā, no kašnje sva pocrveni izim glave, koja ostane crna.

Na glavi vide se liepo klišta, kojimi grize; ima osam pari noguh. Zaprede se ili na grozdu ili na lišću, a oko konca svibnja ili prvom polovicom lipnja.

Kukuljica je crveno-smeđja, preobrazi se u lepuricu za 8 ili 14 dana, tako da drugom polovicom lipnja ili početkom srpnja izlete novu lepuricu. Ovo je druga generacija (pokolenje), grizice od ove generacije prave najviše štete.

Skorovače se oplode, snesu jajasca na grozdu, a gusjene, koje izvale izgrizu prama sriedini zrna i zavuku se unj. Ovo biva drugom polovicom srpnja ili u kolovozu.

Na grozdu ima odmah po 5 do 10 ovakvih gusjena (grizica), koje se nezadovolje jednim samim zrnem, već nenadju li dosta hrane u jednome zrnju prelaze na drugo. Grizica udje u zrnju negdje pokraj petlje, a to se pozna, jer je na takovu mjestu zrnju modričasto, i jer se tu ovisene o niti, poput paučine, vide često niezine izmetine.

U ovo doba nanaša grizica najviše štete, jer napadne li zrnje tanke pljuve, onda usljed ozlede pregnije, pa je u isto doba uzrokom, da i drugo zrnje, a često, da i čitav groz pregnije, a jeli zrnje čvrste pljuve, onda se posuši. Šteta je svakako, nenavadjajuć ovdje, da se sok ozledjenu zrnju djelovanjem zraka i zračnih gljivica promjeni. Usljed toga ne samo da je prihod manji, al je i lošiji.

U rujnu, pred jamatvom zaprede se gusjena u bielu čahuru. Ona se ili spusti u zemlju, ili se očahuri u pukotinam kolaca, ili pod korom, u čvorovim i pukotinam panja.

Sada, ako je jesen topla izvali treća generacija, koja jer nema hrane propadne, a ako je jesen studena, onda čahura prezimi do prolja.

Toga radi ima godina, da kod nas skoro-vača neopisivo harači; a ima godina da je posve riedka. I toplina i suša joj hudi.

Po vinogradih u sunčanu suhu položaju ima obično puno manje skorovače, nego što po dolinah, i stoga mi opažamo, da u dolinam gdje je vlažnije skorovača više štete nanaša.

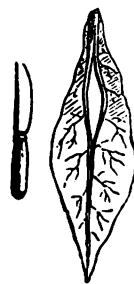
Tamane se i čahure (kukulje) i lepurice i gusjenice. Puno te gamadi uništi se čistoćom, ako se naime drže kolci (taklji) i panjevi (glave) čiste. Uporaba železne niti mjesto drvenih kolaca pokazalo se je veoma uspješno, jer na željezu nemože skorovača, da se ugnjezdi.

Kukuljice tamane se gnječenjem i čišćenjem za obradivanja preko zime. Struga se kolce i maže jih se katranom ili drugim mazom, a i glave izstrugati koristi.

Lepurice tamane se na sljedeći način. Naloži se noću u vinograd nekoliko malih vatra, pa se blizu tih vatra osov nekoliko listova hartije namažane kakovim liepivom.

Lepurice lete k vatri pa ili osmude krila ili se prilipe o hartiju.

Najobičajnije i najsigurnije jeste tamane-



Slika 42. Nož za rezanje i list razrezana hrba.

nje grizica. U tu svrhu ili se potraži ulaz na zrnju, pa pomoću igle ili bodaće ubije grizica ili se rabi, kakova smrdljiva tekućina, koja tjera grizicu iz zrna, te ili ju omanta ili ju ubija, a bez da udi groždju.

Profesor Nessler preporuča vinovicu, kojoj se doda 6 pošto sumpornog ugljika. Mach rabi ukropinu od ukuhana duhana (prosta) su 20 do 30 postotaka vinovice i 5 do 6 postotaka prosta smrdljiva ulja (amylalkohol).

Gdje se vidi da ima grizica kapne se nekoliko kapljica ove smrdljive tekućine. One se omantaju i spuste se o nit (paučinu) na zemlju gdje zaglave. Pred uporabom valja prokušati ovu tekućinu, da nije prežestoka i da nekvari groždje.

U dan radnje deset ili 12 djece može da izčisti oko 10,000 loza. (Sliedi).

O uređivanju vlage u zemlji.

(Nastavak vidi broj 11).

c) Brazde.

Kako da odvodnu brazdu potegneš pokljen neg si izorao zemljište, zavisi i od načina oranja i od oblika odnosno pada dotičnog zemljišta.

Oranje izvadja se obično ili ploho t. j. kad je sva površina zemljišta ravna ili na slogove. Slogovi pak mogu da budu uzki i široki. Uzki slogovi računaju se barma 5 metara u širini, a široki 10 do 15 metara.

Zemljišta na briegovim, ako su posve nagnuta oru se obično poprieke u slogove, tim ostaje izmedju svaka dva sloga brazda, koja sakuplja i vodi vodu.

Oreli se ploho, tad valja koso, vijugasto ili zmijasto izbrazditi zemljište.

Koso brazdi se u slučaju, ako je na jednome kraju odvodna jaruga, ili ako susjed prima vodu.

Vijugasto brazdi se u slučaju kad je na jednome mjestu površina zemljišta uzvisitija, a na drugome niža ili ako imade na više mjesta podzemnih vrutaka (izvora), koji se svi spoje jednom brazdom.

A zmijasto brazdi se, kad je površina zemljišta ravna, al se voda mora voditi do podnožja zemljišta, jer je niti susjed neće da prima, niti ima odvodne jaruge.

Brazde na strmom zemljištu mora da su otvorene prema brigu, t. j. kad se vuče plugom brazda zemlja mora da pada uvijek na donjoj nižoj strani. Na krajevima gdje se previja brazda valja biti osobito oprezn, i da je brazda posve dobro potegnuta. Jer tu udara i zavija se voda, koja mora da teče donjom nižom brazdom. Pravi li se brazda na strmom zemljištu običnim plugom, onda se jedanput brazdi iz nižeg prema višem, da zemlja na desno pada, a drugi put t. j. gornja brazda, brazdi se iz višeg prema nižem, da zemlja opet na desno pada. Tim se završi gornja brazda upravo na mjestu gdje se je započela donja.

Brazde u obće mora da su čiste od korova i lišća, i da su toliko duboke, koliko je potrebno da odvezu svu vodu, koja u njih doteče. Ako su brazde plitke ili ako se lahko zapiplju, onda su štetonosne, jer se za prve kiše naprave vododerine.

Na ravnom zemljištu u vodoravnu položaju ustava vode je češća, jer je odtok teži. Tamo nesamo što bilje trpi iz preobilne vlage, al i zaostaje u vegetaciji, jer studena voda prodiro u dublje slojeve i ohladi jih; a u dubljini za-drži se studen do kasnjega.



Slika 44. Francuski način naticanja.

Brazde na ovakovom ravnom zemljištu, mora da imadu pada (nagnuća) t. j. da su prema odtoku dublje, jer se inače ustavlja u njih voda. Kod neravna zemljišta valja biti osobito oprezn. Vući brazde kako plug nosi neide, jer brazda ostane negdje dublja, a negdje plića, valja joj dati pada prema otoku, te je po tom na uzvisinah praviti dublju, na nizinah plitju. Ako je zemljište kotlasto, pa se niza sakuplja na najdubljem mjestu i pravi baru (lokvu), tu nema govora o brazdam. U takovu slučaju biti će najbolje izdubiti duboku i prostranu jamu na najdubljem mjestu, da se u njoj voda sakuplja i leži, a zemlju, koju se dobije kopanjem te jame valja uporabiti na poravnavanje zemljišta.

Od dobre brazde zahtjeva se:

- 1) Da ima dosta pada, i da je taj pad suzrazmieran padu (nagnuću) zemljišta;
- 2) Da je dosta duboka, e da odvažava svu vodu, koja u nju dotiče;
- 3) Da je ravnih obala; zemlju koja se izvadi iz brazde, valja grabljama razstrkati po zemljištu;
- 4) Da je vavjek čista.

d) Jaže.

Dobra jaža mora da odvadi svu vodu, koja brazdam doteče u jarugu. Po tom ona mora, da je dosta široka i duboka i da ima dosta pada.

Kako se obično jaže prave neodgovaraju zahtjevam. Plugom naime nemože se u jarugu, pa često ili su brazde bez jaže, ili su jaže malene.

Voda ustavlja se na dnu brazda, pa ako se odmah i neopažavaju zle posljedice od ustave vode na zemljištu, opažavaju se sljedećih godina kad lietina izdaje, a onda se pripisuje izrod stotini drugih slučajeva, a ne pravom uzroku, koji potiče od godine i više dana prije.

Jaže prave se ili motikom ili lopatom, a valja jih često preko godine pregledavati i čistiti, jer se u njih rado ustavlja korov i zemlja, koji vodom po brazdam doteču. (Sliedi).

● Čuvanju i sušenju voća.

Svi napredni narodi uprli su sve svoje sile da svoje voćarstvo podignu, nesamo, al da uzgojeno voće što bolje unovče. Tu se radi ili da se voće friško do u nezemanu užuva ili da se posuši ili drugčije za trgovinu priredi, biva priredi u umok.

Obično čuva se voće pomoću sladora ili vinovice.

Doduše, puno se voća užuva do u nezemanu, tim, ili da se ranije ubere ili da se ubere zdrliela i zadrži za duže vremena zdrava.

Voće zdrije uplivom svjetla, zraka i topline, uberemo li mi razvito, al ne posve zdrlielo voće, pa uredimo li upliv zraka, svjetla i topline, ono će nam polako uzdrjeti t. j. njegova zdrlieloca zakasniti će.

Gdje ima dosti voća hoće se sprema. U tu svrhu rabi se pod ili prizemna konoba. Ona mora da je posve suha, da se ne smrza, da gamad, osobito miševi neimadu pristupa, da je bez promahe, i da je prama poldanu. U njoj sve naokolo poredaju se police od štopa do zemlje, jedna od druge 30 centimetara u razmaku, a široke, da se može rukom zaseć. Police su nagnute prema sredini, e da se može voće pregledati.

Voće nedolazi odmah na daski, rastre se prije nešto hartije ili slame ili još bolje suhe mahovine.

Voće poreda se jedno po jedno, i ostaje svako osobi. Jabuke na pr. ostaju sa petljom gori, a kruške sa petljom doli.

Na police valja razastrijeti posve suho voće, koje je po branju bilo barma jedan dan izloženo blagotvornome djelovanju sunca.

Nesmje se sahranjivati oskvrnjeno voće, a dok se opazi da je jedno nagnjilo valja ga odmah odstraniti.

Sprema zračiti se samo riedko, i to za suha vedra dana, i nekud oko poldana za jednu ili dva ure. Ako se baš hoće, osobita ako studen prieti može se svako pojedino voće omotati u hartiji.

Još se čuva voće u mekinjam. Uzme se jedna suha črava bačva, metne se na dnu za 2 ili 3 prsta mekinja, pa onda red voća, ovo voće pospe se opet slojem mekinja, pa opet voće, i tako izmjenično dok je bačva puna. Onda se dobro zatvori i sahrani na suhu mjestu.

Vrlo dobro čuva se voće u pamuku. Grozdje najbolje. Grozd posve zdrli, zdrav i suh obvoji se pamukom, pa položi u kutijici, koju se dobro zatvori ili još bolje zasmoli, da zrak do unutra ne bude imao prosta pristupa; na ovaj način užuva se grozdje triško i zdravo na mjesec.

U Ruskoj čuvaju voće u vapnenom cvietu. Pogase vapno na toliko, da se raztroši. U skrinji jednoj naslažu sloj tog vapnena ljevieta, pa po njem arak hartije, a na ovu hartiju voće. Voće pokriju opet hartijom, pa na ovu vapna, i tako izmjenično dok je skrinja puna. — Na uglovima i krajevima, e da vapno nedodje u doticaj sa voćem pospe se u prah smrvljena drvena ugljena. Začavlanu skrinju čuva se na suhu mjestu, i tvrdi se, da se u njoj uzdrži voće zdravo čak godinu dana. (Sliedi).

SVAŠTICE.

Da se mlieko neuzljuti (neuzkiseli) što se lieti vrlo često događa, pomiešaju u Francuskoj u hrani, koju će dotično krava pojesti nešto oko 20 grama sode. Soda nije nit najmanje štetna po zdravlje, a mlieko od krave, koja je sodu pojela uzdrži se posve zdravo. Sodu nedaje se kravama svaki dan, već onih dana, kad je prevrue. Za ovce rabi se takodjer soda, al samo 2 do 3 grama na glavu.

Kako se pere svila. Mnogi misle, da se svila neda prati, ili se boje za boju (tangu). Svilu pere se uvijek u studenu tekućinu nigda u toplu. Da svila po pranju bude kao nova, postupa se ovako. U 10 litara obične vode, raztopi se sapuna, koliko treba, pa se dolije 1 litar razblažena čipavca (amoniaka). Svila u ovoj tekućini izprana, oplai se dobro u čistoj običnoj vodi, pa posuši.

Da kvasina bude bistra. Svak znade da se preko kvasine vuče uvijek oblak. To potiče od matice (mycoderma acetici), a gazdarice se uvijek ljute radi toga, osobito, ako imadu gostih. — Postat će bistra kvasina, ako se postupa kako sliedi. Ulije se kvasina u staklenicu, koju se obrije slamom ili sienom, pa ju se zaroni do grla u kotlenicu u kojoj ima studene vode. — Kotlenica dodje na vatru i grije se polako do-

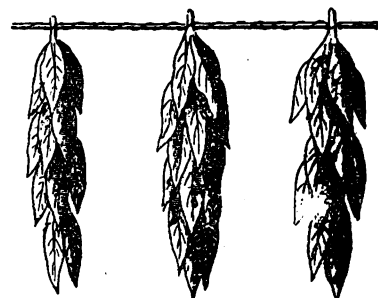
klen voda uzkipi. Nastavi se vrienje za 1/2 ure; odstrani se onda sa vatre, izvadi staklenka, prička da se ohladi i da se otaloži kvasina, pa se onda pomnuć odlijeva, jer je sasvim bistra.

Proti buhaču i tuču. Buhac (šaltica oleracea) i tuč (aphis) nanašaju puno štete na razsad i odraslom bilju, jedni ogrizavajuć, drugi sisajuć. Kao posve sigurno sredstvo proti ovoj gamadi preporuča se ukropina od peljena. Na 10 litara vriele vode uzme se 1/2 kilograma lišća od peljena, promješa se i pokrije, do 12 urih stoji takva. Onda se ovom ukropinom škropi dotično napastovano ili napadnuto bilje.

Proti nadmu (timpanitis). Nadam je najobičnija i najopasnija bolest u proliću i lieti. Dosta je da se blago napase rosne trave ili da se obilj napije po zelenoj paši, a ono se odmah nadme, pa obično nadmu podlegne. Proti nadmu rabi se vrlo dobrim uspjehom češnjak i mlieko. — Tri ili četiri glavice luka češnjaka izrezaju se pa primješaju 1 litri mlieka, to sve ukuha se skupa i drži u staji za slučaj potrebe. Nadme li se krava zalije ju se sa 1/4 ili 1/2 litre te tekućine; i to zalievanje opetuje se svaka 1/4 ili 1/2 ure dok se neoporavi.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. — Sad ti greda za gredom ostaje prazna. Praznu liju razkopaj odmah, da ju izložiš blagotvornome djelovanju vazdušna. Izalievaj neprestano i neprestano plievu. U vodi raztopi malo osoke. Sakupljaj, suši, čisti i sahrani sjemenja, onim redom kako dozrijevaju; nemiešaj više vrstih skupa, a svaku vrst označi točno i jasno. Sij u graste cvjetaču i kupus, da ti se presad zalije čvrste i krepak. — Šadi koješta pozna pasulja i graška.



Slika 45. Amerikanski način naticanja (cijelih stabaljka).

Na polju se je doželo ili se žanje s reda. Nevalja ostavljati snoplje dugo vremena na polju, jer ga kiša izpira, sunce jede, a mnogo zrna otpada. Strmište je najbolje razorati, da bude izloženo uplivu vazdušna. Nemože se nikome savjetovati, da goji drugu biljku po strmištu, nisu naše zemlje za to. Samo ondje, gdje je prvi kukuruz s prevetlike vlage poginuo, može se zasijati cinkanin ili bar, macchienio, pigeonetto ili kvarantin ili bar, proso, da zemlja neostane neplodonosna. — Gdje su deblje zemlje, a nefali vlage, može se na strmištu zasadići ružić krumpir. Vršitbu žitja izvesti je za suha vremena, da se zrnje neblati, i da se lako dieli od plievi. Mlatila su posve jeftina, osobito ručna, s njima se u čas i savršenije izmlate žitarice. Ako je teško jednome gospodaru potrošiti 60 ili 100 forintih, najbolje je da se slože njih dvoje ili četvero skupa, pa da ga izmienično rabe.

Na livadi još se kosi sieno, jer s velike vlage nije se dalo prije. Prezdrlielo i izprano sieno je puno slabije od zeleno pokosenog i dobro posušenog. Pregledati je jaruge da su čiste, i zabraniti je pašu po livadi s bog otave.

U vinogradu. Usljed vlage pojavila se je opet nedaća (maća, lug, oidium) valja s toga za suha dana sumporiti grozdje. Dobro je jednom još prekopati vinogori izljevom izplieviti korov. Sad se kolči (taklja) privežuju mladice i uštipava.

U podrumu. Pretoči po treći put vino, u čistu dobro osumporenu bačvu. Obavi tu radnju za vedra dana.

U staji. Drži čisto, da se kužna bolest ne pojavi. Za liepa dana uskopi janjad i telad. — Zarezinu namaži solju i svinjskom masti, daj uskopljenicim niežne hrane i obilj stelje.

U pčelinjaku. Slabe parojave, koji sada odlietaju spajaj. Pazi na voštora t. j. lepuricu onu, koje leže voštani metilj. Naći ćeš ju podvečer u pukotinah ulista, ubijaj ju. Drži čisto ulište da se ne koti gamad.

Gospodarske Viesti.

Obilne kiše, koje su pale u lipnju bile su u obće rečeno štetne po gospodarstvo. Žetva ozimih, morala se mjestimice odložiti, a mjestimice su žitija puno protrpila, osobito jara. U kotaru Kninskom pretrpili su kukuruzi, tako da su mjestimice poginuli, pa će se sijati cinkuantin i bar. I livadam nemože se stvarih pohvaliti.

* *

Iz Drniša javljaju dne 20 lipnja, da je tuča hametom potukla sve vinograde i usjeve u selu Unešiću, dočim po drugim selim do sad nije padala. U obće u Drniškoj občini nadati se je dobroj ljetini.

* *

Gospodarska Encyklopedija, na kojoj su radili gg. profesori Kempf, Jagić, Pexider, Prugovečki, Potočnjak, Russi i Ubl ugledat će svjetlo ove jeseni t. j. u rujnu najdulje u oktobru. Izdaje ju hrvatska zemaljska vlada o svom trošku. U knjizi biti će do 400 ilustracija (slika). Gospodarska publika željno očekuje ovo djelo.

* *

U Srebernici u Bosni utemeljeno je gospodarsko društvo i broji već 64 člana.

* *

Na Saboru Dalmatinskome razpravljen je zakon o uređenju pravih odnošaja strukovnih učitelja na strukovnih tečajih.

* *

Na hrvatskom saboru razpravljen je zakon o podignuću ratarnice u Požegi u Slavoniji.

* *

U Sarajevu otvorila se je javna zalagaronica t. j. zavod, koji pozajmljiva novac na dragocienosti.

* *

Dne 19 lipnja bilo je krupice u Šibeniku i okolici. Padala je za 20 minutih, a bilo je zrnja kolik liešnjak. Naniela je mjestimice velike štete osobito u gornjem polju.

* *

Politička uprava u Dalmaciji raspisala je natječaj za mjesto nadlugara sa 612 forintih godišnjeg beriva.

* *

U Francuskoj uništila je slana najliepše vinograde u Beanjolais-u, Côte d'or i Macon.

* *

Na Fruškoj gori u Ledencih u Srijemu pojavila se je filoksera.

* *

Poslie neg se je pojavila filoksera na Pliešivici sazvala je Hrvatska zemaljska vlada anketu (enquete) radi filoksera. Ista anketa (sbor) zaključio je da se zamoli vlada neka naredi najstrožije mjere e da se filoksera neširi, i da se razplodjuje amerikanska loza, koja podnaša filokseru.

* *

Usljed najnovijih dogovaranja, sbog međunarodnog zakona proti filokseri, slobodan je sada uvoz krumpira, repa, mrkve, selena, hrena, rodakve, kapule, luka, cvjetnih kapula i gomolja i gljiva.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

50. Smrekove bačve u kojima mi je bivala brsata i ocat, pa su i vetošne mogu li se izliečiti i kako?
A. B. u L. (Kaštela).

Takove bačve valja razadnit, pa jih dobro izstrugat, onda namazat vinovicom pa upaliti da progore. Po tom zadnite bačve, pa jih izpirajte sa vrućom vodenom parom. Al to će vam biti teško, s toga upotrebite živo vapno. — Metnite najprije živa vapna u bačvu, pa onda ga pomalo zagasite, pa valjajte bačvu neprestano. Neka vam zagašeno vapno ostane u bačvi dva ili tri dana. Onda izperite dobro bačvu i to najprije čistom vodom, pa onda vodom u kojoj je primješano sumporove kiseline i to 1 na 10 t. j. na deset litara vode 1 litar sumporove kiseline. Ovako izprana bačva zdrava je kao nova.

52. Gdje, i uz koju cieniu, mogu nabaviti dobru vinarsku knjigu, osobito, koja se bavi vinarskom lučbom (kemijom)?

A. B. u L. (Kaštela).

Dobra knjižica za vinarstvo jeste ona prof. Carpenè: „Kako se pravi vino,“ ciena joj 50 novčića. Onda ona od F. Kuralta: „Vinogardstvo i Pivničarstvo“ ciena joj je 35 novčića. — I jednu i drugu može te dobiti preko svih knjižara i preko naše Uprave uz dodatak od 5 novčića za poštarinu. U ovim knjigam imate sve što vam je potrebno, da napravite dobro vino. Boljih knjiga od ovih u nas nema, van da hoćete koju Francusku, taljansku ili nemačku knjigu.

53. Kakovih ima sve mjerila (provin) za snagu vina, i koja jim je ciena?

A. B. u L. (Kaštela).

Najbolji od sviju jeste Malligandov ebullioskop, ciena mu je 75 forintih; a opis i slika u broju 22 od god. 1883. Za tim Ebulliometar, ciena mu je 45 for. vidi sliku i opis u broju 22 „G. P.“ od god. 1883. Za tim vinometar od Delanray-a. Ciena mu je 7 for. Napokon Salernovo prekapilo, koje mu je ciena, sa svim pripadecim nešto oko 20 forintih. Ima i drugih mjerila, al su ova najbolja i dosad najviše razprostranjena.

54. Molim vas. javite mi kroz vas cienjeni list, koja bih od prilike najbolja sredstva mogouptrebiti proti takozvanim „pomravim,“ koji mi od nekoliko vremena muče konja?

J. S. u S. (Kaštela).

Proti pomravim najkorisnija jeste čistoća. Pomravi to su ličinke od štrkalja (*gastrus equi*). Ljeti oblitava štrkalj oko konja i nese jajasca, po dlakam, ali uprav na ona mjesta gdje se konji rado oblizavaju. Iz jajasca izvale upljivci, konji jih obližu i progutaju. Ovi upljivci odnosno pomravi priliepe se na želudačnih stienâ i po drugim probavilim i hrane se sokovim na užtrb probavljanja. U proliece ili ljetu izadju izmetinam, u kojima se obahure. Neprouzroče konju nikakove vidljive bolesti, ali ako jih ima puno konj mršavi. Kao najbolje sredstvo preporuča se čistoća t. j. često prati i kupati konje, osobito u ono doba godine, kad štrkalj oblitava, tim se odstranjuje jajasca odnosno upljivci. Nutarnji liekovi malo pomažu. Preporuča se ukropina od peljena i od vrbova (brekova) lišća. Ovi sredstvi zalieva se konj. — I smrdljivo životinskog ulja inače zvanog: jele-norožno ulje (ol. anim. foetid.) daje se proti pomravim. Deset grama ovakova ulja povješa se sa brašnom u zalagaj, pa dade konju u 2 ili tri puta da proguta.

55. Često mi napada na stare kokoši, pače i na piliće neka bolest poznata pod imenom „pipita,“ to jest, načini se na jeziku kokoši kao jedna kožica žutkaste boje, poput ljuske, te smeta kokoši da jede i pije, pa često skapaju. Molim naučite me, koji je uzrok rečenoj bolesti, i kako se lieči pa i ako se dade zapriečiti?

P. G. u Z. (Tiesno).

Pipiti je obično uzrokom prehlada, redje pokvara zeludca, a još redje popara. Ako je uzrokom prehlada, valja čuvati perad od studeni i vlage, pa pomoću kista izpirati jezik i usta s raztopinom od solično kisele pepelike. U 100 grama vode raztopi se 3 do 5 grama solično kisele pepelike. Oguliti onu žutkastu kožicu, kako sto neki običavaju, jeste barbarizam. Ako je uzrokom pokvara želudca, valja umanjiti množinu hrane dok se želudac izpravi. — Popara potiče od prevruće hrane; u takovu slučaju oluštiti se koža sa jezika. Valja ju skinuti sa pomnjom, i izpirati usta hladnom vodom. Mi bi vam savjetovali da nabavite knjigu „Domaća perad“ od G. A. Wichodila, u kojoj se vješto podučava, kako se ima dobro i koristonosno uzgati perad.

56. Na mladu lozju u vinogradu navaljuje mi svake godine mali kornjaš, crne boje sa bjelkastim točkam (amo mu neobstoji imena). Dug je 10 milimetara, a tako lozu nagrđi, da joj digne veću polovinu roda. Premda voda zemlju poplmini, i ostaje na njoj duže vremena, ipak on ostane živ. Molim za savjet, kako da ga utamanim?

A. L. u M. (Boka).

Da uzmognemo odgovoriti na vaše pitanje izvolite poslati nam nekoliko tih kornjaša, jer iz opisa nemožemo. za razaberemo, koji je; a kako ćete iz članaka „Obični neprijatelji loze“ vidjeti, ima više tih napastnika, a tko zna, da je vaš, za nas nov.

B. Nova pitanja.

57. Molim vas imali koji liek proti omekšanju kopita, i dade li se zapriečiti, da kopito ne pukne, pa i izliečiti, ako je puklo?

M. K. u Z. (Zadar).

Kopito omekša, kad konj hoda puno po blatu ili inače po mokru. Zapriečiti će se omekšanje, ako se konju svako jutro, prije neg se povede na radnju, namažu kopita sa kakovom mastnom (tustom) tvari n. p. kolomazom ili murgom, svinjskom mašću ili nečim sličnim. — Ove tuste tvari prieče da vlaga prodire u kopito, pa ono biva tvrdje. Da kopito nepukne može se zapriečiti, ako se konji budu pomnjivo njegovali. Kopito pukne ili usljed jaka udara o tvrdo ili jer je preveć suho. Jak udarac o tvrdo valja zapriečiti, a isto tako da se kopitna rožina nepresuši. Ovo presušenje sbiva se ljeti, za velike žege, kad konji neprestano hodaju po suhu putu. Zapriečiti će se presušenje, a potom i da puknu, ako se svake večeri budu snazila i izpirala kopita vodom, a za dugotrajne suše, ako se budu mazala sa blatom od govedje balege i gnjile. Ovo blato uzdrži kopito vlažno pa nepuca. Jeli kopito puklo, onda valja gledati, dali puklo ozgor (t. j. od kičice) prama doli, ili ozdol prama gori. Ako je puklo ozgor, onda valja izrezati rožinu u obliku polumjeseca tik kičice, da rožina zdravo i cijelo raste; jeli puklo odozdol, t. j. sa podkovonosnog ruba, onda valja izrezati rožinu prieprieku u obliku polumjeseca uprav povrh pukotine. Liepa knjiga o njegovanju kopita, koju vam mi vruće preporučamo jeste ona: „Kopitoznanstvo i podkipavanje“ od prof. J. Ubla.

58. Molim zašto rabe lišće od višnje, koje ovdje sadekarce beru, pa prodaju; trpili s toga stablo?

L. K. u P. (Split).

59. Lietos napala je lišće od loze nekakova guba; nakooreči list, ozdol je biel, ozgor crvenkast ili žut. Molim šta je i kako se lieči?

J. M. u N. (Zadar).

60. Mojoj peradi otpada redom perje, jeli to mina ili bolest?

A. B. u T. (Sinj).

➤ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Raić J. — Obćina - Tiesno — Knežević M. — Belamarić O. F. — Dobrilović A. — Ilić A. bisk. — Tomasić F. — Pavlinović T. — Bilić M. Antin — Marković O. M. bisk. — Marić O. M. d.

— Č. g. Bielić P. — Mirno je cijelo prvo polugodište t. g. Zdravo?

— Č. g. Sabioncello M. — Isto.

— Sl. dr. „Plug“ - Križevac. Predbrojba sravnana je do polovice rujna t. g.

— Sl. Čitaonica - Delnice — Isto do konca rujna.

— Č. g. prof. P. — Ovaj podlistak „Svietska vina,“ interesantan je, al valja nešto malo pričekat. Pošaljite koješta prije praznika i potaknite prijatelja R., da se i on sjeti. — Zdravo!

— Č. g. Domić J. — Obrnulismo.

— Č. g. Čikeš pop J. — Opet smo izpravili, ali je broj 16 odposlan na adresu po prvom izpravku.

— Č. g. A. - Brač — Na pitanje 41 iz broja 10 nije još odgovoreno, jer nam nisu prispjeli neki podatci, koji smo pismom zatražili od č. g. O. F. B.; pošto nije moći opredieliti dali je šuga ili je exema.

— Č. g. Radica V. — Poslali smo brojeve 2, 4, 7, 11 i 12, i izpravili smo adresu. Molimo vas reklamirajte svaki broj, kojeg nebi u redu primili.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvjetbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravu Upraviteljstva Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Srpnja 1884.

Zakoni i seljački stalež.

Nesjećam se pravo imena, onog ekonomiste, koji je nazvao devetnaesti viek: „viek zakonâ“, al znam pozitivno, da je to živa istina, i da to seljački stalež najbolje znade.

Zakoni su doduše sveta stvar, al samo onda, kad su stvoreni i izkrojani napram potrebam naroda. Zakoni, koji se kroje i kalupe *a la mode* ostaju zakoni na hartiji, mrtvo slovo, kojim se puk ne koristi, a mnogi zlorabe u osobne švrhe.

Istina je, mnije se, da je najbolje uređjena ona država, u kojoj je najbolje uređjeno zakonarstvo, al opet je obće uvjerenje, da takove države nema, jer se praznine i pripune danomice otkrivaju.

Nego u same zakone nama nije dirati, to je posao pravnikâ i zakonodavacâ, nama je razviditi u koliko su postojeći zakoni odnosno na gospodarstvo u prilog seljaku, i ako su uporabivi, pa ako jih seljak pozna.

Ima jih nekih, doduše dobrih, al veći dio njih neodgovara našim potrebam i nevoljam, nisu nikli iz naših obzornostih, niti su prilagodjeni našoj naravi. Seljaka samo žuljaju, a u njima nenalazi melemu u potrebi, jer i ako su u dnu spasenosni i koristni, da do toga dodje seljak mora da prodje kroz dugu niz uzkih i vijugastih ulica; što je proti njegovoj naravi, i što ga uz postojeći sustav više stoji, no što se zakonom okoristiti može.

Veći dio zakonâ i starijih i novijih seljaku nije poznat. Sjedne strane iskreno priznajuć, što se on malo brine za novosti, a s druge strane, a ta je glavna, što mu ti zakoni nisu bili nigda proglašeni, što se nije nigda niko potrudio, da ga u postojećem gospodarskom zakonarstvu podučiti, i što je često put smisao zakona nije jasan, niti shvatljiv od obične seljačke inteligencije.

Ako je seljaku koji zakon poznat, to je doisto znak, da ga je zažuljao, pa ga je morao krvavo i znojem natučati.

Nesnošljivi su dandanašnji seljaku policajno-veterinarni zakoni.

Blago mu je živ novac, koliko mu je do razplodjivanja istog, toliko mu je i do njegovog uzdržavanja.

Pojavi se u stadu bolest, blago nema rieči, a seljak zaposlen, niti neopazi; skapa glava za glavom, od žalosti i nevolje nezna šta će pa ili jer nezna ili i zaboravi, neprijavi vlasti, da mu je u stadu pošalica. — Dučuje oružništvo, prijavi ono vlasti, pa siromah seljak, izim što je materijalno pretrpio, po policajno-veterinarnih zakonih odsudjen na osam, petnaest, i čak mjesec dana tamnice, jer bolest u stadu nije prijavio.

I ovakovih primjera iz gospodarskog zakonarstva ima na stotine.

Oni neki zakoni ili bi se imali prekrojiti napram duhu i naravi našeg seljaka ili bi se imalo uznastojati, da se seljak sa postojećimi gospodarskim zakoni upozna.

Primjećujemo na koncu, da nema jedne same knjige, u kojoj bi bili sakupljeni i protumačeni gospodarski zakoni.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 13 „Gosp. P.“)

Ima doduše Turchetov ili umjetni način za prosušenje duhana pomoću plievi ili izmrvljene slame. Turchet rastre po tavanu slame za 10 centimetara u debljini, a koja nije dublja od centimetara (pojedini komad). Po tom naslaže on po slami duhan, list do lista; u duhan unakrst napne nekoliko trstika ili rog-zine; na ove opet duhanovo lišće, i tako sve izmienično dok je puno do pod štrop, na gornji sloj razastre opet slame. Onda počme drugi red. Ove rozge razapinju se, da se na njih naslone petlje od lišća, jer je onda lako vaditi lišće iz slame. Na ovaj način, uz malo prostora, dade se prosušiti puno i puno lišća, koje je u 48 sati posve uhvelo. Doduše lišće se skovrči i pocrni, al se tome doskoči, ako se razastre preko noći na otvorenu i izloži tako djelovanju rose. — Po tom slažu se skupa i dobro obterete, ili stisnu pod tisk, a onda natiču i vjese. — Ovaj način prosušivanja mora da je posve zanovetan i teško izvediv, a slama za to mora da je posve suha.

Nataknuto lišće valja ovjesiti da se posuši. Gdje se goji duhan na veliko tu su sagradjene osobite sušare (šupe), koje ćemo kasnije opisati. Za malo gospodarstva, gdje se goji malo duhana neizplaća se graditi sušaru, tamo valja sušiti duhan što moguće bolje u onim prostorijam, kojimi se razpolaze.

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Sliedi vidi broj 13 „Gosp. Poučnika“).

13. *Indija. Carstvo grabežljivaca i golubova.* Ima na zemlji posve malo životinjskih rodova da nisu zastupani u istočnoj Indiji. Između sisavaca iztiču se osobitim načinom rodovi mačaka (14 felâ), pasa (9 fela) i viveraka. Tigru je središte razprostiranja u Dekanu. Lavu je u Guzerati istočna granica. Karakteristični grabežljivački oblici jesu. *Arctitis*, *Helictis*, *Paradoxurus*, *Mydaus*. Ima i mnogo majmunâ, do 30 felâ. Ta obilnost majmuna je Indiji zajednička sa zapadnom Afrikom, Sundajskim otocima i Brazilom. Karakteristični oblici jesu vitki majmuni *Hylobates* bez repa i *Semnopithecus* sa dugim repom. — Neima mnogo kukcoždera ni glodavaca. Iznimku čine leteće vjeverice (10 fela), kojih neima toliko u nijednom drugomu kraju. Ovdje žive dvie Krezubice. Od debelokožaca ima indijski slon i dva nosoroga; tapir joj je zajednički sa južnom Amerikom. Među

preživačima najmnogobrojniji su jeleni (14 felâ), dočim ima samo 4 sajge; mositarâ (u bregovitom kraju) 3 fele, goveda 4, među kojima su grbavo govedo i bivol domaće životinje. Bivolu je tu pradomovina. U Gandju i Indusu živu pliskavice.

Medju lpticama jesu preovladjujući oblici neke fele čvoraka *Eulabes* i *Gacula*, koje mogu da nauče nekoliko rieči i koji spominju na kolubre, pletilje, mnogi pčelari (*Merops*), vodomari (10 telâ) i posljednjijema srodni *Ceyx*. Mnoge papige bradaši (*Bucconida*) koke i pauni, među golubovima sjajno zeleni *Vinago*, među štulačama *Anastomus*.

Gmizavci su mnogobrojni. Među ribama su karakteristični šarani i somovi, k njima dolaze vijozubice u potocima i močvarama Indije i južnog Kitaja.

Mehkušaca ima puževa *Helix* (83 fele), *Bulimus* (45 fela), još mnogo *Nanina* (46 fela). K tomu *Veronicella*, *Parmacella* itd.

Medju kukcima, koji u nizočinama pokazuju tropične a na planinama evropejske oblike najmnogobrojniji su Kornjaši. Razni skakavci jesu strašilom ciele Indije. Poznato je 11 fela svilaca. Od velike smetnje ljudima i životinjama jesu mnogobrojne kopnene pijavice u Nilgherisu i u šumama Ceylonskima.

14. *Sundajski svet. Carstvo zmijâ i prsnjakâ.* Sundajskom otrovlju treba da se pridruže još Malaka, Primorje južno-kitajskog mora, Formosa i Filipine. To područje se dieli na dvie polovine. Zapadna veća polovina posjeduje većinu sisavaca, ona dosiže do Celebesa i Timora, gdje nailaziš na australske uz azijske oblike. Lahko ti ovdje u oči pada pretežnost pršećih i penjućih se sisavaca. Preobladjujući sisavci jesu šišmiševi (50 fela), od kojih sam otok Java broji 37 felâ. — Osim majmunskih indijjanskih oblika nalaze se u tom carstvu kao karakteristični oblici *Orang-utang* i *Tarsius*. Borneo ima 13 felâ majmunâ, Sumatra 11, Malaka 10; devet jih ima na Javi. Ima u sve 7 zamoraca. Veliki mesožderci opadaju, a tigra neima iztočnije od Jave. U istočnom dielu, a to počimajući od Molukâ, pokazuju se već nekoji tobočari. Među debelokožcima ukazuje se još slon, dva nosoroga, dvobojni tapir a *Babirusa* kao karakterističan oblik. Od preživaca ukazuje se osobito malašno šumsko govedo ili *Sapintan* (*Hemibos s. Anoa depressicornis*) na Celebesu.

Obilnost ptica je veoma velika, do 600 felâ. Java i Borneo imaju zajedno 350 kopnenih ptica. Od paunova, koji su karakteristični za Indiju, ima Java klasonosnog pauna (*Pavo spicifer*), kojega kotar razprostiranja dosiže do

Mjesto u kojem će maloposjednik sušiti svoj duhan mora da je dosta zračno, da ima promahe, i da sunce unj nedolazi ili bolje rečeno, da sunce nepada na lišće, koje se unutra suši.

U prostorijama gdje nema dosta promahe, pojavi se posve lahko suha gnjiloća, list posuri, posve je lahk i tanak, a krši se posve lahko, premda uzčuva liep oblik.

U novije vrijeme, tko jole može gradi sušare. To su obično dašćare t. j. drvene sgrade. Ima jih različitih sustava, koje nose različita imena ili po izumitelju ili po zemlji u kojoj se upotrebljavaju.

Dali će gospodar graditi sušaru ili ne, odlučuje mjestne podnebene okolnosti i njegove vlastite financije.

U južnijim predjelima, gdje ima po branju dosta topline, malo će tko graditi sušaru, jer se duhan daje svakako posušiti, a najbolje ako se ovješni na grane velikih sjenatih stabala.

Ali gdje nema dosta naravske topline, ili se hoće da se bolje posuši duhan, tu se grade sušare. Duhana na prosto posušen, osobito onaj, na koji je sunce silazilo, jeste jasno žute boje, mrvi se posve lahko, a nedade se baratati, dočim duhan posušen u sušare tamnosmedje je boje, po svudi jednake, koja se za baratanja daje po volji mienjati. Nego i u samim sušaram može se duhan slabo posušiti, ako one nisu sagradjene, ko što valja. Od dobre sušare zahtjeva se: a) da je na suhu mjestu; b) da vlažan zrak nebude imao pristupa, da bude dosta svietla, a da sunce u nju neprodire. (Sliedi).

Njesto ob uzgoju prosa (proje).

Proso je za siromašnog poljodjelca neizrecivo blago (osobito u gladnih godinama); jer ne samo što se proso letučim podaje, nego se od istoga pravi kašica, a svinje se njim vrlo dobro hrane i goje. Zatim se podaje blagu kao krupica, mjesto mekinjah (posijah), jer ga dobro hrani, buduć proso ima u sebi sve one hraneće sastojine, koje ima kukuruz.

Slama projina je vrlo hranivna krma za goveda i konje. Dokazalo je izkustvo, da u 84 dekagrama prosove slame ima od prilike tolike hranive vrijednosti, koliko 36 dekagrama siena dobre vrsti.

Prosa imamo više vrsti, naime: naše obični proso (panicum milicium), talijansko (Pan. mil. var. contractum) i rano proso (se-



Slika 46. Engleško spajanje (pišćac i podstar).

taria italica); ovo se (zadnje) sije okolo polovice srpnja; napokon crveno proso (Pan sanguinale). Svaka od ovih napomenutih vrsti ima opet svoje suvrsti, kao: bijelo, žuto i crno itd.

Podneblje ljubi, kao i kukuruz, toplo i umjereno, dakle se više preporuča južnim krajevima, nego li sjevernim.

Značaj je osobit kod prosa, što može jaku vrućinu i sušu podneti, dočim kod drugih gospodarskih bilina neopažamo toga, česa radi preporučuje se proso sijati tamo gdje je ljeto duže i toplije.

Proso ljubi dobru, rahlu i duboko uzoranu zemlju. Stoga treba u jeseni duboko za isto uzorati; jer dubokim oranjem dajemo vazdušniama lakši pristup u zemlju, a čim više ovih stvari u zemlji ima, tim je više i hrane usjev zadobio, to jest, usjev će snažniji (jači) biti i više će ploda dati.

Napomenut mi je da proso najradje uspjeva na onoj oranici, koja je bila posijana ili posadjena kukuruzom, krumpirom, djetelinom, lanom itd., a osobito uspjeva dobro na krčevini (novo razkopanoj zemlji).

Zemlju za proso opredjeljenu treba dobro pognojiti i to takovim stajskim gnojem, koji je sasvim sagnjio. Priesnim djubrom nosi se na zemlji puno slemena od korova (trava), koji proso duše.

Proso se sije koncem mjeseca travnja, pa do polovice svibnja a može se sijati i kasnije n. pr. o Petrovi ili poslije prve žetve kod jesenskog žitka. Ovaj zadnji način naši Petropoljani upotrebljavaju, i uvijek dobrim uspjehom. Proso sije se omašno t. j. redovito. U omašnoj sjetvi ide po hektaru zemljišta nešto 30 do 70 litara sjemena, a u redovitoj 20 do 30 litara sjemena po hektaru. Sjeme valja da je zdravo i čisto. Nekoji umni gospodari preporučuju sjeme, koje je predjelno za sjetvu prije umočiti u mlaćnu vodu i držati ga u istoj 24 sata, pa poslije toga posijati na opredjeljeno zemljište.

Upozorujem vrijedne naše gospodare na sljedeće. Da proso valja sijati iz jutra rano, prije nego će sunce izaći ili s večera, kad sunce zapane, i kako posijeno, odmah moraš sa lahom branom sjeme pokriti i sa zemljom pomješati, jer golo prosovo sjeme ne podnaša žegu sunčanih trakova.

Proso se žanje iliti kosi u mjesecu kolovozu i rujnu.

Sa hektara zemljišta požanje se nešto 15 do 30 hektolitara prosa; u težini 60 do 70 kilograma svaki hektolitar. Uz zrnje, koji je u cieni kao ječam, dobiva se 1 do 2 tone (1 tona 1000 kilograma) slame.

Proso se ima odmah žeti iliti kositi. čim postane klas smeđi, a slama požuti, jer ako duže čekamo, onda će gospodar malo prosa sa svoje oranice dobiti, radi toga što proso rado prezrije i izpada. Vršitba (mlaćenje) je isto kao i kod ostalog žitka (n. p. pšenice, ječma itd.) samo tom iznimkom, što je proso mnogo lakše vršiti.

Nikola Vežić.

O razplodjivanju masline.

U nas maslina sve nazad.

Stare izumiraju, a mlade uzgajaju se sve manje, a i ono što se uzgoji slabo i krhljavo. Tomu uzrok, negde što slabo rode, i što jih pusto svakovrstna bolest i gamad napada, a negde što se nezna, kako da se maslina razplodjuje.

Najobičniji način razplodjivanja u nas jeste sa izbojim iz podanjka. Kasnije razlagat ćemo i taj način, sada da vidimo, kako se sve mogu masline razplodjivati, i koji je način najbolji.

Masline se mogu razplodjivati:

- sjemenjem,
- žilam,
- bradašim (vriežam-talee),
- mladicam (razsadnicam, ovoli),
- izbojim iz podanjka,
- Povaljenicam (margotte).

Svi ovi načini razplodjivanja rabe se kod naobraženih i naprednih naroda, gdje je maslinarstvo dosavršenstva dospjelo, a najviše razplodjuju se masline sjemenjem.

U tu svrhu odabere se zdravih i podpuno zrelih maslina. Obrubi jim se meso, iz kojeg se još pravi tiesto i tišti ulje, a pečke kostice, peru se, pa suše.

Samo pranje nedotiče uvijek, jer ostane na koštici, nešto malo mesa i ulja, koje priči kasnije kad se koštica zasadi, da vlaga prodire u nju. Stoga običavaju se koštice izlužiti t. j. izprati u lukšiji običnoj.

Ovako izlužene koštice ili se odmah sade

ili se čuvaju do zemana, kad se budu mogle saditi. Odmah sade se u blagim predjelima, gdje zima nije ljuta, gdje nema dugotrajne studeni; a gdje je studenije čuvaju se u suhu piesku do prolića.

Masline siju se ili u graste ili u sjemenjak.

U graste uspjevaju bolje i proklicaju prije.

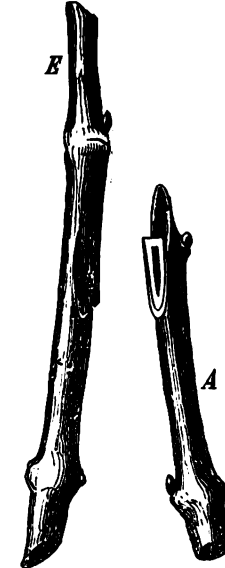
Sjemenjak mora da je u toplom položaju, da je zemlja u njemu prhka i duboka, osobito ali da je gnjojna, i da se ljeti do potrebe bude moglo lahko zalievati. Koštice pred sjetvom može se kakovih 30 sati u vodi, ili jih se pomnjom pretuče, pa onda sadi.

Pretuču, da zrno laglje protjera, a mnogi dapače u istu svrhu odstrane lupinu, pa sade samo zrno.

Ova radja obavlja se, kad se hoće da brže proklicaju, al je posve dosadna, i da se pravo rekne nije naravska.

Najnaravnije jeste saditi koštice ciele.

U sjemenjaku naprave se brazdice, pa se u te sadi koštica od 30 do 30 centimetara razmaka. Brazdice stoje jedna od druge oko šestdeset centimetara. Ovako zasadjene koštice zagru se prhom zemljom, tako da ostanu zakopane, jedno 5 do 8 centimetara. Maslinove koštice klicaju posve sporo. Ako su zasadjene u studenu ili prosincu, onda će jih nešto 10 do 25 po sto proklicati nastajućeg prolića, drugih 10 do 15 po sto nastajuće jeseni, nešto oko 20 po sto drugog prolića, a ostalo druge jeseni ili trećeg prolića. — Ako se zasade u proliće onda će samo gdje koja proklicati nastajuće jeseni, a ostale nastajućeg prolića ili čak drugog prolića.



Slika 47. Greffe-Babrierne način navrećanja (pišćac i podstar).

Kako se vidi masline klicaju sporo posve sporo.

A kakogod sporo klicaju tako sporo i rastu.

Sjemenjak valja držati uvijek čist od korova (trava), valja ga često okopavati, da se ne okori površina zemlje.

Da se iz sjemena uzgoji dobro i liepo stablo valja njegovati sjemenjake.

U tu svrhu valja odstranjivati sve postrane mladice, a do potrebe, rad liepšeg i upravnijeg uzrasta valja jim dati oslon t. j. zasaditi kolčić uz sjemenjak, pa ga do potrebe priveživati.

Odmah po lišću vidi se, dali će buduća maslina raditi dobrim ili hrdjavim plodom. Ako je lišće uzko, dugoljasto, tanko kovrčasto, to je znak da će i plod biti slab, malen. Ako je lišće debelo, široko, veliko to je znak, da će plod biti velik.

Sve masline, koje po lišću kažu na hrdjav plod navreću se (oplemenjuju) u četvrtoj godini. One, koje po lišću, kažu na dobar plod, navreću se samo u slučajju, ako hoćemo da imamo neku stanovitu vrst za koju znamo, da je dobra.

Sjemenjaci t. j. masline, koje se uzgajaju iz sjemena dolaze na rod negdje u devetoj ili desetoj godini.

Proti ovom neki viču, radšta bi uzalud gojili maslinu toliko godina. Njihova vika nije podništo opravdana, ta i bradaši i povaljenice nedolaze na rod prije osme godine, a promisli li se, koliko je čvršći sjemenjak od bradaša i povaljenice, onda će svako za sjemenjak.

Sjemenjak ima upetić (svrdac), kojeg oni nemaju, dakle učvršćuje se bolje i pušta obilnije žile, nije podložen odmah iz početka gnjiloći, kako što su bradaši i povaljenice, jer ni rana u zemlji, ni ona na vrhu nezaraste lahko, a obično odtud počme gnjiloća, koja je često uzrokom svim drugim bolestim.

U sjemenjaku uvijek srce zdravo i snage vegetativne izobilj, što se nigda neopažava kod bradaša i povaljenica.

Razplodjuj dakle maslinu košticom.

(Sliedi).

O čuvanju i sušenju voća.

(Nastavak vidi broj 13).

a) Appertov način čuvanja voća.

Uzme se staklenka široka grla i čista, zdrava i zdiela voća. Ovo voće ili cijelo ili razkomadano metne se u staklenke, koje se dobrano začepi, pa onda čep priveže ili špagom ili železnom.

Japana, ali ga neima na Sumatri ni na Javi. Na planinama Sumatre i Malake žive Argusov gnjeteo, a osim njega ima još mnogo velikih koka na velikim otocima. Kazuar je na kući u Iztoku u planinskim šumama Cerama, a tamo živu i velikonožice (Megapodida). — Papige su mnogobrojne u Zapadu; u Iztoku bijele kaka-dukalice Loris sa jezikom poput četke kojih neima nigdje drugodje na zemlji. Zapad ima mnogobrojne djetlove bilog Trogona sa trobridnim kljunom, zelene listne ptice (Phyllorinus) i dr.; izključivo Primorju zadnje Indije pripadaju Irena puella, Calyptomena, Pericrocotus, Enicurus i Citta.

Znamenit je broj gmizavaca. Sam otok Java ima 173 fele a polovicu samih zmija. — Sladkovodne ribe jesu pretežno somovi i šarani, kojih broj hitro spada prema Iztoku.

Medju kornjašima preobladjuju strižibabe i pipe, pa sliede kornjaši listićavih ticala, ali i leptiri, dvokrilci i kožokrilci su bogato zastupani.

Ima puno rodova mehkušaca kopnenih i sladkovodnih. (Sliedi).

Priredi se nuz to plitka kotlenica, pa se u njoj naslažu staklenke. Po dno staklenka i između njih metne se nešto siena ili slame, da se nerazbiju. Sad se dolije vode, da je staklenkam do grla, pa se metne kotlenica sa svim staklenicam na vatru. Grije se postepeno, dok voda uzavre, i nastoji se da vrije $\frac{1}{4}$ ili $\frac{1}{2}$ ure. Onda se snimi s vatre. Dok voda vrije priredi se smolina, pa kad se je snimilo s vatre uzima se jednu po jednu staklenku prosuši se krpom, pa se glava zamoči u posve raztopljeni smolinu, i odmah izvadi. Smolina se za čas ohladi i napravi okorinu povrhu čepa, tako da zrak ne može unutra; a kad zrak nema pristupa voće se užuva zdravo.

b) Sušenje i tištenje voća.

Sušenje voća može da sledi ili djelovanjem sunčane topline ili u peći pomoću vatre.

Voće za sušenje valja prirediti. Jabuke, kruške, breskve i praskve valja izrezati na komade pa odstraniti pećku ili sridicu.

Jabuke i kruške lušte se t. j. oguli jim se kora. Smokve, sljive, trešnje i višnje netreba rezati, dočim se od oskoraša prave razplačuse.

Ovako priredjeno voće naslaže se na daske, sture ili na limene posude, tako da se jedno drugog nedodira, pa se izlože djelovanju sunca ili topline od vatre.

Najbolje i najbrže suši se voće pri toplini od 30 do 40 stupnjeva Celsiusa. Nakon tri dana posuri voće pa se onda tišti.

Tišti se ovako. Na daski rastre se postav, pa po njom voće i to svaki komad o sebi, i tako da uzduž leži. Onda se pokrije voće drugom postavom, pa ozgor daska, koju se obte rećuje postepeno sa kamenjem. Tištenje valja izvesti pomnjom, da voće pod pritiskom nepopuca.

Ovako tišteno voće, zauzima manje objema, a liepše je na oko. Sad se umoče u sladoraču, koja mora biti mlaka.

Sladorača priredjuje se od sladora i vode, t. j. raztopi se sladora u vodi do sita, pa se onda kuha. Umočeno voće naslaže se opet na dasku ili sturu, pa se izloži ili djelovanju sunca dok se sasvim posuši ili pak toplini peći. Nesmje se preveć posušiti, jer onda gubi na teknu. Ovako priredjeno voće čuva se za više godina.

c) Čuvanje svježih krušaka.

Najbolje čuvaju se kruške u zrnju. — U stogu zrnja (bilo pšenice, raži ili ječma) metnu se kruške, tako da jedna drugu nedodira. Zrnje netrpi ni najmanje, a kruške ostanu za više mjeseci posve zdrave.

Još se dadu užuvati svježe kruške i jabuke na sljedeći način:

Priredi se dvi plitke skrinje, takove, da manja može posve slobodno u veću. — Obe moradu imati pokrov, koji se daje posve dobro zatvoriti.

U manjoj skrinji razspe se po dnu sloj proje (prosa), pa se na ovo proso naslažu jabuke ili kruške. Svaka je zamotana u finoj hartiji, pa stoji osebi u proji. Po tom zaspe se proje, da ostane voće zakopano, zatvori skrinjica, metne u drugu, zatvori i ona, pa smjesti na hladnu i suhu mjestu. Voće uzdrži se friško i zdravo do proleća.

Gazette des Campagnes uči osobiti način, kojim se mogu čuvati jabuke i kruške. U kakovoj suhoj prizemnoj sobi rastre se po tavanu za 10 centimetara izsječane ražene slame, po ovom za 10 centimetara voća, po kojem se pospe dobrano u prah smrvljene krede (gesso). Na ovo voće opet ražene slame za 10 centimetara, opet voća za 10 centimetara, pa krede. Naprave se tri ili 4 sloja. Voća užuva se posve zdravo, jer kredu upija vlagu, koja se slučajno razvije. Ako koja pregnije, posuši se, al neokuži druge. (Sledi).

SVAŠTICE.

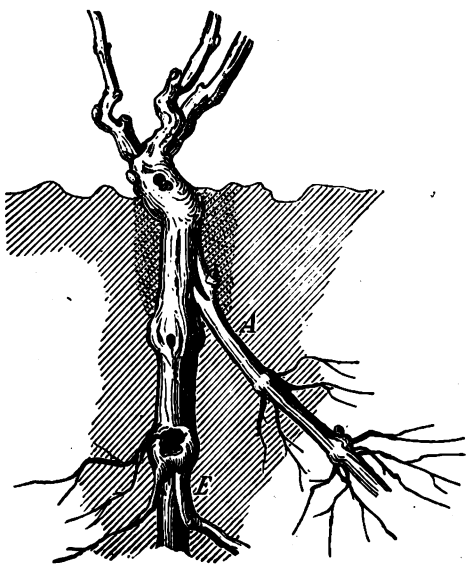
Noz i vez za navrtke. Izvrstan vez za navrtanje jeste *Raffia liko*, koje je čvrsto, posve jeftino, i daje se lako nabaviti. Kad se je navrtak privezao sa *Raffia likom*, onda se hoće maz. Najbolji je takozvani francuski maz. Pravi se od 30 djelova crne pakline, 30 djelova žute smole, 10-15 djelova svinjske masti i 7-10 djelova hrdjine (crvena okra). Pred uporabom grije se maz da se raztopiti. U novije vrijeme rabi se vrlo dobrim uspjehom, tako zvana kaučukhartija. Ovu hartiju priredjuje A. Schunke iz Goerliga, i prodaje ju po 4 $\frac{1}{2}$ for. kilogram. — Ova hartija je čvrsta, a tako tanka, da se od jednog kilograma hartije daje izrezati više sto-

tina pantljika za navrtanje. Kad se ovije navrtak nepriveže se ova hartija niti se maže mazom. Kapne ze na kraju jedna kapljica terpentinskog ulja, ovo ulje spoji kraj sa svom obavitom hartijom, tako da se više nedade odvit već ju valja parat. Navrtke privezene sa likom raffia, valja razriešiti, kad nabubre, dočim kaučuk hartija popuca sama. Prof. G.

Upaljena zob. Često s nepomnje upali se zob, pa neugodno vonja, a konji ju posve nerado jedu. Ovaj neugodni vonj od upaline, daje se zobi izvaditi sa drvenim ugljenom. Smrvi se ugljena u prahu, pa se pomješa sa zobi, i to jedan dio ugljena na 25 djelova zobi. Ovo se sve dobrano izpremieša, i ostavi na miru za 14 dana, onda se izčisti i zob je posve zdrava.

Proti glistam, koje nanašaju po vrtovim velika kvara rabi se vrlo dobrim uspjehom čadja i sol. Pomieša se soli i čadje, pa se jeseni pospe površina onog komada zemlje u kojem ima puno glista.

Da užuvas sparoge friške za više dana ili nedjelja, postupaj na sljedeći način; uzmi skrinju jednu i pospi po dnu dobrano vlažna pieska, na ovaj piesak poredaj sloj sparoga, na ova sloj pieska, i sve izmjenično sparoge i vlažan piesak, dok bude posuda puna. Sahrani ju na suhu, al ne preveć toplu mjestu, pa kad ti bude potreba sparoga izvadi sloj, properi jih u vodi, a one su friške i tečne, kao da su ončas ubrane



Slika 48. Loza navrnuta Baborierovim načinom kad je sasadjena.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

O navrtanju lozâ. Uz svu obranu, trsna uš (filoksera) preuzima maha od dana na dan, pa uz svu našu dobru volju teško da joj izbjegnemo. — Od svih preporučenih sredstava, pomaže jedino gojitba američanskih loza, jer su ove čvršćeg sastava od naših i nepodlegnu lako filokseri, t. j. žive i loza i na njoj filoksere. Dočim naša loza, ako dodje na nju filoksere umre treće ili 4 godine. Nu sve američanske loze nisu jednako dobre; najbolje su one, koje najlaglje odole filokseri: *Vitis riparia*, *Vitis Solonis*, i *York Madeira*. Dan danas, po svoj Evropi da se obrani proti filokseri goje se ove tri vrsti američanske loze. A jer nije nitko voljan, da mu bude lošije vino, na ove američanske loze navrće naše domaće, po tom na mladica rodi mu dobro groždje od domaćih vrstih, a korien mu je američanske naravi, pa nemože da mu filoksere naudi. Na puno načina savjetuje se navrtati lozu, al kao najbolji i najuspješniji jesu sljedeći načini, koje je prokušao R. Goethe, ravnatelj vinarske škole u Geisemheinu na Rajni, a koje je i Babova „Weinlaube“ preniala. Evo tih načina:

a) *Engleško spajanje* vidi sliku 46 na strani 54. Podstav A je američanske naravi, a plemenika E je domaća vrst. Za podstav uzimlju se zapirci, posve zdriela drva. Bud je toli u plemenici, koli u divljaci kolanje sokova nizdol; toga radi divljaka doprinasla malo zaraslini, koja je ipak neobhodno potrebna, da se u novrtak učvrsti i neprelomi.

b) *Grefe-Baborierovo navrtanje.* Ovim načinom nenasadjuje se domaću plemeniku na američansku divljaku, već se američanska divljaka priklopi domaćoj lozi, kako to slika 47 na strani 54 tumači. Ovim načinom ima američanski podstav vrijeme da se dobrano ukorieni, jer mu nije trošiti vlastitih sokova, barem iz početka, na uzdržavanje plemenike; sokove uporablja na razvitak žila. Sok za zaraslinu navrtka, daje plemenika E, a u slučaju,

da korien plemenike propadne zbog filoksere, plemenika ostane čila i zdrava, jer onda prima potrebitu hranu od američanske divljake. Sumnja, da će američanski podstav pod zemljom, bez lišća pregnjiti ili da će se zadušiti, nije ni istinita, nit temeljita, jer od časa od kad se navrtak primi, on sačinjava jedno tielo sa lozom, te po tom daje i prima sokove. Na veliki navrće se Baborierovim načinom, kako sledi: Preko zime priredi se lija 2-10 metara široka, koju se dobro podjubi. Priredi se nuzto dobrih ključica toli od američanske loze, koli od domaće, pa se ranim prolećem t. j. u ožujku ili travnju zasade, i to ovako: U jednome redu sve domaće ključice, a 50 centimetara u razmaku u drugome redu sve američanske ključice, tako, da stoji ključica prama ključicom. Prve godine pripuste se same sebi, da se ukorieni, a u travnju ili svibnju budućeg proleća priklope se, kako što naša slika kaže. Ove loze, rad toga da se na navrtku napravi dobra zaraslina, ostanu na istom mjestu, te, i sljedeće godine, pa se kao trogodišnji korenjaci presadjuju na mjesto. Kad se zasade pazi se da mjesto gdje se je navrnulo ostane za nekoliko centimetara u zemlji. Tako navrnuta i zasadjena loza izgleda, kako što ju naša slika 48 na strani 55 predoduje.

Gospodarske Viesti.

Na mnogim mjestim u pokrajini pojavila se je lietos nedaća (lug, mača = *Oidium Tuckeri*) na nevjerovatno način, a mnogi tezaici neće da razume, da jedini spasonosni liek proti toj bolesti jeste sumpor. Ima i nešto *mildewa* i nešto peronospore, ali jako malo.

I na patlicane (pomidoro, tomate, rajčice = *solanum lycopersicum*) pojavila se je lietos jedna nametnica (bolest), koja jih u velike tamani. Najbolje sredstvo proti toj bolesti jeste sumpor. Sumpore se patlicani, isto onako kako se sumpori loza.

Obćine dogovorno sa Vladom preduzele su stroge mjere da se, izim *ruja* i *smrdelja*, nebere nijedno drugo lišće za rujevinu. I lugari i seoske ronde i žandari, dobili su strog nalog da sekvistiraju svako drugo lišće, kojim bi se falsirala rujevina i da dojavu stvar vlastim, koje će krivce strogo kazniti. Evala!

Ravnatelj Siveričke rudare moli nas da opovrgnemo onu viest, ob istoj rudari koju smo priobćili u broju 12, jer da rudara nije kriva, što nemože da daje ugljena privatnicim, pošto sav ugljen, mora da se ustupi zakupniku, s kojim već davno postoji ugovor.

Koncem tekućeg mjeseca završavaju predavanja na Ratarskoj Učioni u Šibeniku. Lietos odstupaju prvi učenici, koji su završili dvogodišnji tečaj poklen neg je učiona bila praktično preustrojena.

Lietos vlada namjerava zavesti u Tirolskoj, Koruškoj Sleškoj i Českoj više strukovnih tečaja.

Upravljaajući odbor šumarskog društva obratio se je na hrvatsku vladu molbom za primjerenu pripomoć u svrhu izdavanja posebnog mjesečnika, imenom „Lugarski Poučnik.“

Godine 1882 potrošilo se je u Beču 204,643 glave raznovrstne peradi i 216,715 zecova.

C. k. gospodarsko društvo u Gorici priredjuje za dan 28 rujna t. g. marvinski sajam u Gorici. Tom prilikom biti će razdijeljeno 1900 forintih, kao nagrada najboljim marvogojiteljem.

Uprava Solina u Wieliczki napravila je osobitu sol za marvu, pa je Ministarstvo financija razaslalo te soli raznim gospodarom, da naprave kušnje. Budeli odgovarala t. j. bude li prijava marvi tad će se praviti na veliko i razprodavat uz obaljenu cieniu.

Iz obće austrijske statistike od g. 1880 razabire se da marvogojstvo nazaduje. Jedino govedarstvo napreduje, u zadnjem deceniju t. j. od god. 1870 do god. 1880 prirasao je broj goveda za 1,159,000 glava, ili za 15 $\frac{1}{2}$ po sto;

dočim sve drugo blago nazaduje. Tako n. p. u rečenome deceniju umanjile su se ovce za 1,185,000 glavâ ili za 23 1/2 postotka.

Na gospodarsku Encyklopediju, koju će izdati hrvatska vlada, a o kojoj je bilo govora i u prošastome broju, suradjuje i gosp. Dragutin Stražimir vrijedni urednik „Seoskog Gospodara.“

Preko Trsta izvezlo se je godine 1883 do 85,000 metričkih centih, a preko Rieke o 55,000 M. C. dalmatinskog vina.

Mjeto	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblakih	Kišnih	Slana	Rosa	Sjever	Sjeverozapad	Sjeveroistok	Jug	Jugozapad	Zapad	Istok	Tijšina	Nestala pravca	Olujne	Krupa (grad)
Šibenik	632.16	21.07	26.16	16.33	9	9	12	—	1	6	—	1	5	4	10	—	3	1	1	1
Korčula	647.8	21.58	26.2	17.7	3	13	14	—	—	—	—	13	13	—	—	—	10	1	1	1
Hvar	591.0	19.7	23.5	16.5	7	23	12	—	—	—	—	5	3	1	4	7	5	—	7	1
Knin *)	254.5	16.9	19.3	10.5	4	6	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

God. 1883 proizvela je Francuska 1,899,018 hektolitara raznovrstne žeste (rakije), a od toga potrošilo se je na kući u razne svrhe 1,842,392 hektolitara.

Godine 1885 obdržavat će se u Anversi obća izložba, dalje obavjesti daje *Revue Vinicole Europeenne* (Bruxelles Rue d'Angleterre).

Kao najbolje sredstvo proti gnjiloći (*Peronospora viticola*) Mildem preporučuju u novije doba, sumporno-železo, sumporni-čipavac i sumporo-kiseli vodik.

Na Turinskoj izložbi kušat će se i procieniti vina, dne 20 kolovoza.

U taljanskoj ustrojiti će se na skoro više miesta putujućih učitelja, za vinarstvo i vinogradarstvo.

Sjedinjene Sjevero-amerikanske države imadu dosad zasadjeno lozom 43,000 hektara zemljišta, a vino iz tih vinograda vrijedno je 33,500 forintih.

U Svajcarskoj ima 45 tvornica za predenje svile. U tim tvornicama radi 4859 radnika, a za iste tvornice zaposleno je još na kući 2021 radnik.

U Francuskoj prave kušnje sa svilcem *Bombix Arrindia*, koji se hrani lišćem od divljeg skočca (*ricinus*), a ovoga ima u Francuskoj puno.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

41. Molim vas, na koji način mogu izliječiti sitnu marvu od gube?

O. F. B. u Č. (Zagora).

*) Ova opažanja u Kninu vodjena su počam od dana 16 pa do svrhe t. j. za p. mjeseca.

Zakasnilo se je odgovorom jer je bilo sumnje, da je druga bolest, a ne svrab, guba, šuga (*scabies ovis*). Najsigurniji način proti gubi jeste takozvana Valzova smjesa. Zagasi se najpre 1 kilogram i 680 grama živa vapna sa vodom, dok postane kaša, tomu se pridoda 2 kilograma i 100 grama pepelike uz nešto govedje mokrače dok postane kaša. S ovim se domješa još 2 1/2 kilograma kamena ulja (petroleuma) i 2 1/2 kilograma katrana, uz 336 kilograma ili litara vode i 84 kilograma govedje mokrače. Sve ovo izmješa se dobro u jednome badnju ili kaci, pa se unutra umakaju ovce. Kad jim se zaroni glava zatvore jim se oči, da se neozlede. Dok se ociedi tekućina sa vune odkinu se kraste, pa se ovca opet uroni u tekućini Osam ili 10 dana kašnje opetuje se isti posao, tim je sigurniji učinak. Savjetuje se izprasti staju sa ovom tekućinom, da se utamani svrab, koji bi slučajno tamo mogao biti U tekućini Valzovoj napravljenoj po označenom razmjeru može se izliječiti temeljito i korienito 350 do 450 glavâ ovaca.

51. Kako, da buduće jeseni napravim naravskim načinom crno vino, sa crvenom pjenom i ugodnim mirisom?

A. B. u L. (Kaštela).

Glavni i prvi uvjet jeste loza. Ako gojite takovih vrstih, koje daju groždje, koje imade u sebi svojstva za takovo vino, onda će te uspjeti. Imade li po vaših vinogradih 10 ili 30 vrstih loze, onda nema govora da se napravi crno, miomirisno vino sa crvenom pjenom. — Vino iz takovih vinograda mienjat će napram vrsti, koja bude prevladjivala. Iskreno rečeno i iz raznih vrstih može se napraviti dobro, crno, miomirisno vino, al valja paziti: a) da groždje bude posve zdrilo i posve zdravo; b) Da se pomnjom izmasti; c) da mast prevrije zatvoreno t. j. da drop stoji uvijek u širi (u tekućini od masta; d) Da vrienje bude podpuno t. j. da se vas šećer pretvori u alkohol i u ugljenu kiselinu; e) Da drop nestoji puno u širi (tekućini), nipošto preko 14 dana, napokom: f) Da čistoća bude ravnalom za sve te radnje.

52. Gdje, i uz koju cieniu, mogu nabaviti dobru vinarsku knjigu, osobito, koja se bavi vinarskom lučbom (kemijom)?

A. B. u L. (Kaštela).

Premda se je na ovo pitanje u prošastome broju odgovorilo, ipak nam je dodati još, da se temeljita uputa o vinarstvu, može naći i u knjizi „Vinogradarstvo“ od D. Stražimira. — Dobiva se u sniženu cieniu t. j. za 1 for. 20 novč. kod knjižara Albrehta i Fiedlera u Zagrebu Ta knjiga nemože se dosta preporučiti vinogradarom.

58. Molim zašto rabe lišće od višnje, koje ovdje sudekarce beru, pa prodaju; trpili s toga stablo?

L. K. u P. (Split).

Lišće od višnje rabe za izvadak od višnje, pomoću kojeg prave ružulim maraškina. To lišće rabe ili zeleno ili ga suše pa šalju u trgovinu Stvar biva ovako: u čistu vinovicu, ostave lišće od višnje da se namače. Tim močenjem upija vinovica (alkohol) lišća miomiris, da ga zadrži u se. Nakon 10 ili 15 dana močenja peče se to lišće u kotao isto onako, kako što se peče drop za rakiju. Prekapljena tekućina jeste izvadak od višnje pomoću kojeg prave ružulin maraškina. Stablo svakako trpi, dapače puno trpi, jer ga ogole uprav u zemanu, kad mu je lišće neobhodno potrebito. Naime sve sokove, koje si je pribralo drvo ulazi u plod, koji baš onda dozrieva, lišće mu je dakle potrebito da do jeseni prikupi novih sokova, a da na proliće opet tjera. Odstranili se lišće, onda nema govora da se obskrbi hranom za buduće proliće pa, strada.

59. Ljetos napala je lišće od loze nekakova guba; nakooreči list, ozdol je biel, ozgor crvenkast ili žut. Molim šta je i kako se lieči?

J. M. u N. (Zadar).

To je takozvana gnjiloća (*Peronospora viticola*) poznata pod imenom Mildew. Čim vlažnije, tim se brže razprostire. Napada lišće i groždje, koje onda izgleda, kao da je mraz ofurio, pa se za malo lišće posuši i poodpada, a preostalo groždje, ako je zdravo nemože da uzdrije. Pojavlja se ponajviše u jesen, nu n. p. ljetos bilo je Mildewa u lipnju, i imaga sada koliko se hoće. Doduše suša mu hudi, t. j. su-

šom nestaje ga, al se po vlazi pojavi opet. — Mildew nehudi samo one godine, koje se pojavi, al ostavlja posljedice i za buduću godinu. — Srećom nenapada sve vrsti loze, već same nekoje, i tim je doneklen umanjena šteta. Još prava lieka proti Mildewu nema; da se za buduće nepojavlja preporučuju sakupljati poodpadalo lišće pa ga izgoriti, jer je na njemu trusje, koje će buduće godine protjerati. U najnovije doba preporučuju, kao izvrstno i spasonosno sredstvo proti Mildewu sumpor-železo, pa sumporni čipavac i sumporno-kiseli vodik.

B. Nova pitanja.

61. Namjeravam sad kroz ljetu, da si napravim voštenicu. Molim, kažite mi, koja smjesa jeste najbolja, i kako mi je postupati priradji a da neposkoči i neizpuca smjesa? Čuo sam za neke engleške voštenice, gdje i uz koju cieniu mogu nabaviti?

Č. J. u L. (Imotska).

Proste gospodarske voštenice prave se iz lanena ulja, žuta voska i češnjaka. Naime kuha se 2 litra lanena ulja sa 200 grama žuta voska i jednom glavicom iztučena češnjaka, pa kad je ukuhano i dok je još toplo maže se po dotičnoj tkanini, pa onda suši na suncu. U novije doba neprave se voštenice. već se napravi tkanina nepropustna na način, kako podučava J. Meissl. Prirede sve dvi raztopine. Jedna od 100 litara vode i 3 kilograma kocelja (alume), a drugo od 100 litara vode i 5 kilograma kvasi-nasta olova (acetato di piombo). Najprije namoči se tkanina u prvu tekućinu, pa u drugu. Po tom se drugoj tekućini pridoda 700 grama čiste hladetina (gelatina), onda se opet u njoj moči tkanina. Kupovne prave se pomoću tekućeg kaučuka, kojeg prodaje Osterreichische-amerikanische Gummi waaren Fabrik u Beču po 4 1/2 forinta svaki kilogram. Nemožemo vam nipošto savjetovati, da sam pravite voštenicu, tim manje što su kupovne posve jeftine. Ciena jim mienja izmedju 12 i 24 forinta, a prodaje dobrih engleških Vereinigte Gummiwaaren Fabrik u Harzburgu.

62. Molim, izvolite javiti mi na koji bi se način mogle utamaniti uši, koje mi se nahode u vodi u čatrnji.

J. Č. u L. (Imotska).

63. Želio bih dobiti koji metod za rafiniranje masliniskog ulja, tražio sam onoga napisanog po Natalin, ali ga nemogok dobiti. Molim vas dakle da bi ste mi naznačili gdjekoju bolju knjigu iz obće literature, i gdje bi se mogla dobiti?

J. P. u B. (Boka).

64. Koji je najbolji plug za vinograd, odkud ga je dobiti i pošto?

F. M. u T. (Istra).

65. Imam krasna dva „Fikusa“ a neznam ih gojit, molim vas podučite me kako se goje, koja jim zemlja prija i kako se umnožavaju.

D. M. u K. (Hrvatska).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnicu.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbju do konca godine 1884.

P. n. č. g. Bolković G. — Matejčić F. — Slavjanski Dom - Kotor — Narodna Slaga - Orebić — Čitaonice - Karlobag i Oguin — Vežić J. — Orlandini V. — Alfirević Sđ. — Sućurac — Vrlička Kafana - Vrlika.

— Č. g. Mrduljaš M. - Vaša cijenjena predbrojba mirna je do konca kolovoza t. g. 1884.

— Č. g. Kolarević O. A. — Poslali smo vam broj 10, 11 i 12 na novo. Znaite, da jih mi odpremamo redovito; pa u slučaju, da neprimite koji broj reklamirajte, jer onda lahko da doznamo gdje se topi.

— Č. g. Urlić-Ivanović G. — Broj 9 odposlan je.

— Č. g. Bjelić P. - Očestovo — Molimo vas zavirite u broj 13. Zdrastvujte.

— Č. g. D. - Dubrovnik — Najfinija vina Francuska poznata su svijetu pod imenom Bordeaux vina, a proizvodjaju se u Département Gironde, i to od sljedećih vrstih loza: Carmenet franc, Carmenet Sauvignon, Verdot, Malbec i Merlot. — Svega tog finog vina proizvodja se nešto 50,000 hektolitara sa 20,000 hektara vinograda i to u Médoc i Canton Libourne. Svietska glasa, koje polaze pod etiketom *Grand-crus des Médoc* jesu sljedeći položaji odnosno vrsti: Château Lafitte, Ch. Margauz, Ch. Latour i Ch. Haut-Brion.

GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1884.

Bolesti na lozi.

Čim se obilnije prikaže ljetina, tim su
jače i brojnije nevolje na lozi.

Još u svibnju, bilo je vike na zavijače i
uše, a danas više se na skorovače, na nedaću
i na druge nepoznate bolesti.

U svietu vlada osvjedočenje, da najviše
viču oni, koji neimadu snage, i oni koji su
lieni.

Imamo li mi snage, da se borimo proti
tim bolestim?

I ako smo fizično jači, fali nam proti
njima moralna snaga.

Prije svega neuka, što nepoznamo nepri-
jatelje loze, neznamo kako žive i kako se raz-
vijaju i kako nam štete nanašaju, a drugo
nepovjerenje u znanost.

Naše loze napala je lietos na nečuvani
način nedaća (lug, maća = *Oidium tuckeri*).
Znanost uči, da sigurno sredstvo proti nedaći
jest sumpor, da sumpor ubija nedaću bezod-
vlačno. E, pa dobro, ima puno gospodara, koji
se broje tobože med inteligentnije, pa mjesto
da sumpore, posiplju loze sa čadjom ili sa lu-
gom, i uvjeravaju, da jim to više koristi no
sumpor, pa da groždje nesmrđi po sumpuru.

Kad groždje savene ili pregnije nepripi-
suju to zlo nedaći, već kakovom trećom uzroku,
koji je puka budalastina.

Drugi priznaju, da sumpor koristi, al da
valja posipavat po vlazi ili poslie rose, jer da
se onda sumpor bolje prima groždja, dočim
znanost uči i dokazuje, da sumpor najbolje i
najsigurnije djeluje, ako se posiplje na suho,
i ako po sumporenju prižeže sunce.

Treći hoće, da je dosta jedan put sum-
poriti, pa se tuže da sumpor nevalja ili da

nekoristuje, ako jim je groždje s nedaće propalo,
a neshvaćaju, da se po svakoj kiši, ili ako je
malo dugotrajnija vlaga vladala pojavi na novo
nedaća, pa da tada valja opet sumporiti, da
uz lietošnje okolnosti na primjer i četiri puta
sumporiti jeste malo.

Nekim je do parenja. Groždje nesmje se
ticati od Gospe od Karmina, pa doklen ne
zašari, jer takne li se u groždje, ono pocrni i
pošusi se, izgori ga, veveručina na onom mjestu
gdje je taknuto. I ovo je izlika, groždje se
popari kad leži na zemlji, pa se izpeče, jer se
zemlja žešće ugrije.

Pomnjom može se raditi u vinogradu u
svako doba godine i za najžešće pripeke, pa
groždju neće biti ništa; a ono što se kaže da
je poparina, ono nije ništa drugo, nego po-
sljedica nedaće.

Manimo se dakle predsuda, vjerujmo u
znanost, i radimo što nam znanost savjetuje,
jer znanost nesavjetuje što nije prokušano. Proti
nedaći sumporimo, i sumporimo toliko puta,
koliko se puta pokaže potrebitim, pa će nam
vriemenom nestati bolesti sa groždja, a prirasti
će naši dohodi.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 14 „Gosp. P.“)

Sušara nesmje biti preširoka, obično toliko,
da i zrak i svjetlo mogu prodirati skroz a skroz,
kad se objesi lišće.

Od dobre sušare zahtjeva se:

- a) da je građena na ovisoku, suhu mjestu, u
u položaju gdje vladaju vjetrovi e da bude
dosti promahe;
- b) da nije širja od 6 do 8 metara;

c) da nije niža od 12 metara, a viša prema
potrebi, jer su odjeljenja za sušenje za me-
tar do metar i 20 centimetara u razmaku
jedan od drugoga.

Temelj je zidan, a prizemlje je za 1½ do
2 metra visoko, jer u prizemlju izim što se
vjesi duhan da se suši, tamo se i sprema du-
han da prevrije. Krov je šiljasto gradjen, jer
se tim dobije više prostora.

Naša slika 49 na strani 58 predstavlja
nam jednostavnu sušuru, stienam tako gradje-
nim, da se mogu po volji otvarati i zatvariti.
Naime svaka daska ima os gori i doli, o koje
se vrte po volji. Iznutri je svaka daska pričvr-
šćena o priečku, kojom se ravna, pa se usljed
toga, dađe urediti otvor po volji. — I krov je
gradjen na način, da pare koje se razviju iz
duhana nadju odmah oduška.

Čim ranije dozrieva duhan i čim je topliji
predjel gdje se goji, tim veći otvori na stienam
sušare.

U nekim predjelim grade sušare sa stalnim
otvorim, pribiju naime jednu dasku od druge
za 4 centimetra u razmaku ili pak, ako grade
sušaru od opeka, onda zidja ju na način, da
izmedju svake dvije opeke bude nešto prostora.

U studenijim predjelim, i po onakovim
mjestim gdje vladaju obilno kiše i magle grade
se sušare posve zatvorene, uz nešto malo oduška
za vodene pare.

Kako je unutri uređena i podijeljena su-
šara najjasnije dokazuje naša slika 50 na strani
58. Glavno je da su priečnice čvrste, e da se
neprelome pod teretom duhana. Na priečnice
zabiju se čavli za metar u razmaku jedan od
drugoga. — Na ove čavle vjesi se na krunice
nataknut duhan. Čavli su ili gvozdeni ili dr-
veni. Gvozdeni su dugotrajniji, ali i skuplji; u
obće rečeno, ako se rabe gvozdeni čavli onda
valja da su bez glave, da se laglje budu mogle
ovjesiti i skinuti krunice. — Nu pravo rečeno,
rabe se više drveni čavli, i jer su jeftini, i jer
se lako zamiene u slučaju, ako se koji prolomi

Čavle može si svak sam izdjelati. Takav
jedan čavao vidi se na našoj slici 51 na str. 59.
Čavli zabiju se u uždužne grede, i to na

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Sliedi vidi broj 14 „Gosp. Poučnika“).

15. *Australija. Carstvo tobočara i medosas-
nih ptica.* — Negativni iliti odrečni znak toga
carstva koje obuhvaća i Novu Gvjneju jeste
podpuna oskudica majmunā. Nasuprot sačinja-
vaju tobočari ¾ sisavačke faune. Osim njih
zastupani su još samo kljunaši, glodavci i pršnjaci.

Malo ima ptica grabilica, najmnogobroj-
niji su Milani. Medju pjevačicama preobladjuju
neodosasve, do njih su svračci, sjenice, vrane i
kozodojevi — Rajčice su ograničene na Novoj
Gvineji, susjednim otocima i sjevernoj Austra-
liji; do sada jih se poznaje 18 felā. Od mno-
gobrojnih golubova mnogi se ukazuju u velika

jata. Medju kokama karakteristične su veliko-
nožice. — Krasnorepka (Menura) je australska
karakteristična ptica. Ima veliki broj papiga,
59 felā, dakle skoro ⅓ svih poznatih. Novoho-
landski noj pase po ravnica u velika stada
— na sjevernoj obali su kaznari. Strašni crni
labud zastupa crno-pjegastoga, što žive u In-
diji na Sundajskim otocima. Auschalske ptice
sele se periodično put Juga.

Ima najviše otrovnih zmija.

Uzprkos suhome podneblju znamenit je
broj kopnenih puževa. Poznaje se već do sada
178 felā a medju dijema 133 Helix.

16. *Srednja Amerika. Carstvo kopnenih raka.*
Istočno primorje je prostranije, vlažnije i bi-
ljeni bogatije, stoga je i fauna bogatija i raz-
noličnija. Riedki su majmuni. Ima mnogo pr-
šnjakā navlaš biljoždernih.

Ima i nekoliko mesožderaca. Solenodon je
jedini ali karakteristični kukcožder. Rujući di-
kobraz je nadomješten s jednim (Cercolabes)
što žive na stablima. Dva malašna jelena na-

stupaju preživace. Dvi bradavkaste svinje (Di-
cotyles) jesu najobičnija divljač a često su i
upitomljene.

Ptice imaju dielom sjevero-dielom južno-
amerikanski pečat. Papige stanuju u primor-
skiem šumama. Nema pjevačica. U zašumljenim
planinama Antilā žive zapadno-indijski gavran,
koji se voćem hrani.

Medju gmizavcima ima dva krokodрила i
tri aligatora. Iztiče se legvan. Ima nekoliko
zmija što žive po drveću. — Na Antilama ima
nekoliko osobitih kornjača ali neima čegrtušā.

Medju kukcima igraju glavnu ulogu kli-
snjaci i vrezci.

Na karakteristične pojave spadaju seobe
od stotine tisuća biljoždernih noćnih poput krvi-
rumenih kopnenih raka, Turluru, koji se za
vrieme mrieštenja u more sele. Same Antile
imaju 9 kopnenih raka.

Mekušci su mnogobrojni, poznaje jih se
preko 400 felā. Svaka Antila ima svoje osobi-
tosti. Najviše jih je na Jamaici.

postranim stienam, da se budu mogle lahko ovjesiti krunice. Čavli nesmjedu biti višje zabiti, jer bi onda krunice stale povrh priečnica, pa bi priečile radniku, da po njima hoda, kad ima da vjesi na gornje podove.

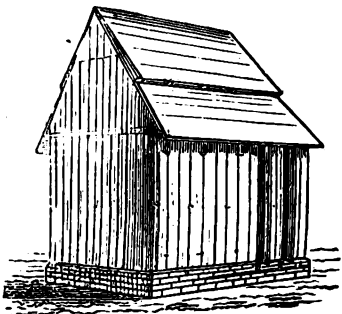
Kako da budu zabijeni čavli i ovjesene krunice vidi se na našoj slici 52 na strani 59. Prostor u sušari ravna se po množini lišća, za 100 kg. suha lišća računa se 100 kućičkih metara prostora.

Sušara za 100 metričkih centih suha lišća, sa zidanim temeljem, rieču sve u redu stoji nešto izmedj 1500 i 2000 forintih. Nego hoće se opreznosti i za vješanja, da se lišće neizpara. Vući krunice, ili jih natovariti na radnika, pa da se s njimi penje nevalja podništ. Doklen se dosiže, tu je lahko ovjesiti, dosta je samo paziti da krunica bude uvijek otegnuta, a za više spratove hoće se osobiti pristroj.

Napravi se četvorasti okvir od obične lie-tve, on je širok tako da može proći izmedju dvaju priečnica, a dug nešto manje no što su krunice, dakle 80 do 90 centimetara. Na dva tjesnija kraja zabijeni su čavli na koje se ovjesu krunice, a okvir je privežen o užu. koje se vuče, kroz kolo, koje je pak pričvršćeno o plane od sušare. Na ovaj način uzdižu se krunice, do one visine, do koje trebuj, a bez da se lišće ozledi.

U Americi postupaju za sušenja posve različito, ako hoće, da prave žuti ili mrki duhan.

Sušenje žutog duhana (brigt-yellow) biva ovako: najprije nastoje da duhan na kupu za 24 ure prevrije, a zato vrijeme izgubi lišće naravsku boju, a postane žuto. Ovo vrienje započne pri toplini od 29 1/2 stupnjeva Celsiusa pa se pomujivo diže do 40 1/2 stupnjeva Celsiusa. U ovoj toplini od 40 1/2 stupnjeva ostane duhan za 10 do 11 sati i izgubi puno vode, koja izhlapi. Za tim se suši lišće. Sušenje traje 18 sati, al se pri tom postepeno uzdigne toplina do 60 stupnjeva Celsiusa. Na ovaj način osušio se je veći dio lista, al je hrbat još zelen, s toga



Slika 49. Sušara za duhan.

valja uzdignuti toplinu do 76 1/2 stupnjeva po Celsiusu, e da se za 18 do 20 sve lišće podpu-noma osuši. Po tom umanju se toplina, i posao gotov. Ovako osušeno lišće jeste zlatno žute boje. Sve se obavi za 4 ili 5 dana.

Mrki duhan (shipping-tabacco) za trgovinu priredjuje se jednostavnije. Vrienje traje 30 sati pri toplini od 40 1/2 stupnjeva Celsiusa do koje se postepeno dodje, a sušenje traje 16 sati pri toplini od 60 do 65 stupnjeva po Celsiusu, a 6 sati pri toplini od 60 stupnjeva Celsiusa.

Pri običnom sušenju, kako što smo prije naveli valja često pregledati duhan, a to, da se opet ovjesi, ako je koja krunica pukla, ili ako

je pala i da se razredi lišće ako se je sleglo jedno na drugo. Uztraje li za sušenja vlažno vrijeme, onda počme lišće gnjiti, u takovu slučaju valja prozračiti sušaru, i nastojati na sve moguće načine, da promaha bude što veća.

Toliko put pojavi se suha gnjiloća, naime omekšaju posve stanice na lišću napolak suhu, ovo se sbiva u slučaju, kad se lišće prenaplo suši. Napokon opaziti je toliko put pliesan. — Pliesan pojavlja se najradje na hrbtu i petlji, nije stvarih štetan a lišava se njega, ako se izmlati lišće poklen neg se je posušilo.

Prebolielo ili bolestno lišće nevalja podništ miešati sa zdravim, jer to trgovac odmah upozna pa necieni takovo lišće ili ga plaća po-sve jeftino. (Sliedi).

O uređivanju vlage u zemlji.

B. Podzemna voda.

(Nastavak vidi broj 13).

Podzemnom vodom razumieva se ona voda, koja se sakuplja u zdravici.

Voda sakupi se u zdravici ili ciedjenjem sa površine t. j. iz mekote, poslje velikih kiša ili na proliće kad se snieg otopi, ili pak dotiče tamo podzemnim vrtecim.

Voda, koja je doprla sa površine, ostane u zdravici stajaća, gubi se jedino usisavanjem žila i izparivanjem sa površine.

Ovakova voda štetna je po gospodara, jer izim što uzdrži do kašnjega zemljište prevlažno, i nedopušta gospodaru da u zemanu izvede poljske radnje, umanju znatno toplinu tog zemljišta.

Voda tekuća dade se odmah razpoznati, jer ondje gdje vrutak izvire imade više vode i bistrija je, a zna se često, usljed velika pritiska uzpeti na površinu. Ako se zemljište nalazi u kotlini, lpa voda nemože da nadje naravnog odtoka, onda se ovakova voda pretvori u stajaću i vehoma je štetna po zemljište. Doneklen se odstranjuje štetno djelovanje ovakove vode, ako se potraži izvor vrutka, pa napravi bunar.

Neopisivi je kvar, kojeg gospodar može, da pretrpi po podzemnoj vodi, jer:

a) Nemože da ore duboko tu zemlju koliko bi hotio, jer mu to podzemna voda nedopušta; b) Zrak nemože da dopire u zdravicu, jer voda to prieči, nestvaraju se rudne soli, a žile od bilja gnjiju;

c) Mora da kasni obradivanjem, jer se spreobilne vlage nedađu izvadjeti radje u zemanu, a jer voda upija toplinu, postane zemlja prestudena, pa se na njoj nemogu da goje već samo nekoje biline.

d) Stvara se u zemlji puno kiselina, koje djeluju štetonosno na bilje, djubar nemože da se raztvora i ostaje nepromienjen u zemlji;

e) bilje ili slabo uspjeva ili gine kad se u njemu nagomila puno neprirodnih kiselina, a slabo uspjeva skoro uvijek iz preobilja vode.

Najviše trpi bilje na ovakovoj zemlji usljed nagle promiene topline, koja se zbiva ponajviše u proliću i lieti za sunčane pripeke. Djelovanjem sunca izhlapljiva voda naglo sa površine, kroz dan dapače osuši se. Preko noći pak, svojom kapilarnom snagom upije mekota vode iz zdravice, usljed tog upijanja i izhlapljivanja sniži se toplina, jer prisutnu toplinu upije prisutna voda, da izhlapi.

Puno trpi bilje s okorine. Vlažna zemlja izložena djelovanju sunca okori i otvrdne; dok s jedne strane bilje nemože da deblja i da raste, s druge strane nemogu vazdušnine da prodiru u zemlju i da blagotvorno djeluju na raztvorbu ruda.

I druge su nevolje koje prouzroči podzemna voda. Usljed nagle promjene topline nastane naglo kretanje vazduha, a odtud štetne zračne struje, koje djeluju ubitačno na razvitak bilja, to iskustvo je dokazalo, da bilje slabo uspjeva na svim onim mjestim gdje su zračne struje jake, gdje djeluju žestoki vjetrovi.

Samo ćemo mimogred napomenuti, koliko je štetna po zdravlje takova stajaća voda, osobito onda kad počmu u njoj ustrojne tvari gnjiti.

Nema riečih, kojimi bi se dostatno preporučilo gospodarom, da sve svoje nastojanje ulože e da odstrane podzemnu vodu (Sliedi).

O razplodjivanju masline.

(Nastavak vidi broj 14).

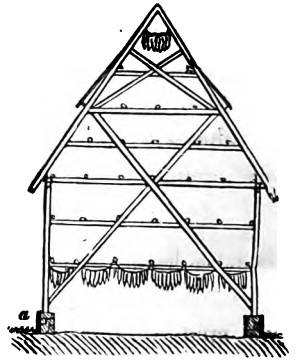
a) Razplodjivanjem žilam.

Ovaj način razplodjivanja, kod nas je slabo poznat, a i mnijenje strukovnjaka, dali je dobro i savjetno razplodjivati sa žilam posve se razilazi.

Doduše, nema nikakvog razloga, da se razplodjuje žilam voće, kojemu plod odnosno sjeme posve dozrieva.

Razplodjivanje žilam bit će opravdano, samo za ona stabla, koja nedozrievaju sjemenom.

Knigt, koji se je dugo bavio ovim načinom razplodjivanja, i koji je velikih kušnja izveo, tvrdi da se sa žilam vjernije prenaša vrst nego što navrcanjem i da se plod bolje oplemenjuje.



Slika 50. Sušara za duhan u prerezu.

Svakako, kad je u običaju razplodjivati sa žilam, deder da vidimo, kako se to izvadja.

Najprije neka znamo od kakova se stabla žile uzimlju.

Ako je stablo navrnuto, njegove žile nevaljadu, izuzam slučaj, ako se nenamjerava navrnuti mladicu, koja iz žila protjera.

Žile od stara, iznemogla stabla nisu također za navrcanje, jer je u njih reproduktivna s aga iztrošena, pa ako bi i protjerale mladću bila bi slaba i kržljava.

Najbolje za razplodjivanje jesu žile od mladih petnaestogodišnjih maslina, koje su kripeke i zdrave.

17. Brazilj. Carstvo krezubica, širokonosih majmuna i somova. Nizočine Amazona i Orinoka izvorno gorje posljednjega Gujana i braziljsko bregovlje razlikuju se u svojoj fauni sasvim od sjeverne Amerike, a imaju nešto zajedničkoga sa istočnom Indijom i Sundajskim otocima. — Živinoslovni znak sačinjavaju krezubice (19 felâ) i širokonosi majmuni (80 felâ). Negativan znak je oskudica veličanstvenih sisavaca. Neima biljoždernih pršnjaka ali su mnogobrojni krvosisački (27 felâ). Nego čini se da mnogi i od ovih srću sok voća. Noctilio mastivus žive u Ekvaderu o malenim korepnjačama što vadi iz vode. Neima kukoožderâ. Kune su nadomještene borušama i smrdljikama.

Južno-amerikanske mačke jesu doduše mnogobrojne ali nedostižu nikad do veličine onih staroga svieta. Sa svim bogatstvom šumâ ima ovdje manje vjevericâ nego li u sjevernoj Americi a neima letećih. Neima poljskih miševa. Ima muogo dikobrazâ što žive na drveću. — Glodavci sa noktima koji naliče papcima ka-

rakteristični su za južnu Ameriku, a medju njima najveći glodavac, vodena svinja (Hydrochoerno capybara). Od preživača ima samo nekoliko jelenâ. U Orinoku i Madeiri žive pliskavice. Morske krave uzpinju se uz Amazonsku riekû a nad Nantom su tako mnogobrojne da sačinjavaju tamo glavnu hranu.

Obilatošću i raznolikošću ptica nadilazi to carstvo svaku drugu zemaljsku okolicu. 25 rodova stanuje izključivo u južnoj Americi a medju onima, koje naliče vrabcu ima jih preko 1000 njoj vlastitih oblika. Medju grabilicama ima najviše lješinožderâ. Ima veliko mnoštvo papigâ. Od 350 poznatih papiga žive skoro 1/3 u južnoj Americi. Na velikim braziljanskijem ravnica žive amerikanski noj.

Medju gušterima nalazi se mnogo krocodrila i Champsâ, Monitora itd. Udavi nadomještju azijatske pithove ili lačne. Sliepci (Amphisbaenida) su amerikanski karakteristični oblici. K njima dolaze velikoljepne zmije koje žive na drveću, kopnene kornjače, koje spavaju ljetni

san u nizočini Orinoka. Žabe su mnogobrojne a medju njima mnogi znameniti oblici.

Sladkovodne ribe su pretežno pastreve i somovi. Izvanredno je bogatstvo riekâ. Karakteristični su oklopljeni somovi ružna teka, munjevite jegulje, ražine u Orinoku. Broj somova je 250 felâ, dakle polovica svih poznatih.

Po Agassiz-oviem sbirkama poznato je do 2000 ribâ iz rieke Amazona. Rodovi pokazuju mnoge srodnosti sa morskim skupinama. Izvanredan broj jih žive u jezercima i barama prašuma kojih često svaka ima svoje osobite stanovnike.

Broj kukaca je ogroman; u skladu sa rastlinskom bujnošću i vlagom broj biljoždernih kukaca je 9 krat veći nego li u Evropi; a ovdje pripadajuće člankonožice broje se medju najvećima. Pravokrilaca neima nikad u takovim rojevima kao u Africi; kornjaša ima najviše. (Sliedi).

Nego nastaje pitanje, dali je savjetno slabiti takovo stablo, kidajuć mu žile.

Kidanje žila može se savjetovati samo u slučaju kad je stablo krepko i snažno, pa taj gubitak žila neće niti osjetiti. U običnom životu rabe se za razplodjivanje žile od onih snažnih stabala, koje s jednog ili s drugog razloga valja odstraniti sa mjesta gdje su u početku bili zasadjeni.

Biraju se zdrave žile, debele po prilici koliko prst.

Ove žile režu se u komade od 30 centimetara, pa se sade vodoravno za 15 do 25 centimetara duboko. Sade se ili odmah na mjestu ili u ciepilnjak.

Gdje bilo, da bilo valja najprije prirediti zemlju t. j. valja zemlju duboko razkopati, kad se ima zasaditi 5 ili 6 godišnje stablo, pa ju obilno podjubititi sa zdrielim gnjojem.

U ovako priredjenoj zemlji protjerat će iz žile mladica kroz malo vriemena. Ovaj posao obavlja se u veljači ili ožujku, da prolićem protjeraju.

U ciepilnjaku sade se žile samo u onom slučaju, kad se namjeravaju navrnuti (oplemeniti) i sade se u razmaku od 51 centimetara jedna od druge.

Navrćanje preuzme se u drugoj ili trećoj godini, kad su mladice dobrano odebljale.

Tko će da razplodjuje sa žilam, neka pazi da bira zdrave žile od krepih stabala. (Sliedi).

Pirinač (Oryza).

Polovica se svieta dandanašnji hrani sa pirinčem, a to najbolje dokazuje njegovu važnost u narodnom gospodarstvu.

Njegova pradomovina jeste Indija, tamo je poznat ima nešto preko 5000 godina. Dandanašnji goje puno u Kini, u Americi u Japanu, pa u Grčkoj, u Francuskoj, u Italiji i u Španiji. U Austriji goje ga oko Gorice.



Slika 51. Čekić i drveni čavao za vješanje duhana.

Pirinač preneli su u Evropu arabi, kad su se naselili u Španiji i Siciliji.

Obični pirinač (*Oryza sativa*) jednogodišnja je bilina, raste busasto, kao žitarica t. j. iz jednog zrno protjera više vlati. Vlati su tanke, gladke riedko se kada granaju. Vlačje je dugo od 80 centimetara do 1½ metar. Lišće je dugo gladko, tanko. Cvieće je jednostavno. Plod je ovit u plievi.

Razlikuje se dvie vrsti pirinča, naime gorski pirinač i močvarni pirinač.

Ova razlika dolazi odtud što jedan najbolje uspeva u vodi t. j. u močvaram, a drugi na briegovih. Nu i gorski pirinač, da se pod-puno razvije hoće obilj vlage.

Močvarni pirinač ima oslja, dočim je gorski pirinač golobrk i dozrieva za 90 dana.

Kod nas može posve dobro uspjevati močvarni pirinač, osobito u onim močvarskim predjelima, koji se nemogu drugčije pomoći, a gdje inače ima vode izobilj.

Pirinač hoće srednju ljetnu toplinu od 18 stupnjeva Celsiusa, nu zadovolji se i sa manje.

Najbolje prija mu zemljište barasto, koje se po volji može natapati. Da se natapanje bude moglo redovito izvadjeti hoće se da je zemljište ogradjeno nasipim, pa ili da je strmo za slučaj da se voda mora odpuštiti ili da je providjen sisaljkom, koje će vodu izsisati. — Takove sisaljke (pumpe) rade ili djelovanjem vjetra ili parnog stroja, ili pak djelovanjem konjske sile.

Pred sjetvom izore se zemljište duboko, pa za nekoliko dana potopi, nuzto namoči se dobro sjeme pa zasije.

Za rasta natapa se prama potrebi, valja osobito paziti, da korov nezaduši pirinač, i da nelež preveć pod vodom, jer onda požuti.

Sjetva obavlja se u svibnju, kad ugrije, a žetva pada u rujnu. Obično srpi se i to pomnjom, da se nepokvari slama, koja je od velike trgovačke vrijednosti, jer se uporablja kao pletivo.

Pred žetvom paziti je, da se pirinač neismoči, jer izim što se jako kvari slama protрпи i zrne.

Ze hektar zemljišta hoće se 1½ do 2½ hektolitara zrnja, a požanje se sa iste površine 40 do 100 hektolitara zrnja.

Požeti pirinač valja dobro posušiti, pa onda mlatiti čistiti i gladiti.

Mlatnjom i čišćenjem odstranjuje se pliev i druga nečist, a izgladjivanjem, daje se zrnju trgovački oblik.

Pirinač je vehoma hraniv ugljovodan, a plievi sadržavaju više dušične hrane, pa su izvrstna hrana za blago.

U 100 djelova pirinča ima: bjelačevine 3-6, škroba 85-07, dekstrina 1, tusta 0-13, vode 5.

Kako je već rečeno rabi se ponajviše za jelo, koje se kod raznih naroda pripravlja na različit način. Sam u istoku jede se pod imenom *pirara*, u taljanskoj *risotto*, pa ga kuhaju na masti, u vodi, u mlieku i u juhi (čorbi).

Priredjen ribom i mirisavim biljem, daje glasoviti *Curry*, koji je u istoku najmilje jelo.

Kruh pravi se iz njega također; a brašno fino sameljeno rabe gospodje na lice. — Dolazi u vrećicam ili škatuljam, vehomo miomirisano pod imenom: *poudre de riz*. Iz pirinča priredjuju se razna pića, u Indiji priredjuju *Cange*, u Kini *Dšu*, u Japanu *Samsu*, u Turskoj *Boza*.

Voda u kojoj je ukuhan pirinač sadržaje puno sluzi, ta sluz rabe tkalci za gladjenje svile i drugih tkanina. Voda u kojoj je ukuhan pirinač rabi se zbog iste sluzi u liekarstvu, i to proti griži i žestokom proliću.

Dandanašnji troši se puno pirinča u pivarstvu, te se računa da ¼ svega piva (birra) proizvadjaju pomoću pirinča. Kuhanje finog pirinačnog brašna pravi se glasoviti japoneški liepak, koje se daje kalupiti, gladiti, bojadisati i zlatiti.

Što Mach mnije, da se hoće za dobro crno vin.

Mach se je dugo bavio, da dodje do stalnog zaključka, kako da se napravi dobro crno vino, pa kaže:

a) Za crno vino hoće se zdrielo zdravo groždje, od prezdiela nagnjila groždja nedobija se dosta crno vino, a takovo vino gubi kašnje boju.

b) Mast za crno vino mora da prevrije zatvoreno, t. j. u badnje na dva dna, da kožiće stoje u širi, i da zrak nebude imao slobodna pristupa.

c) Mast mora da vrije pri toplini od 18 do 22 stupnja Celsiusa.

d) Mast mora da prevali svoje burno (naglo) vrienje u 6 do 10 dana, najdulje u 14 dana.

Najveća nevolja kod zatvorena vrienja jeste, da mast nevrije jednako, a tomu je uzrok uglučna kiselina, koja ostaje u gornjim slojevima dropa izpod dna i nedopušta da se šećer raztvora. Ako se kuša takav mast, on je pri dnu najsladj, a sve niže manje sladak. — Ovoj se mani doskoči miešanjem masta. Za doba vrienja, t. j. kroz 14 dana dosta je, da se 3 do 4 puta promieša. U tu svrhu mora da se unutarnje dno, na koje se opire drop, bude moglo lahko izvaditi. Što se veoma lahko poluču, ako se do odporišta naprave izrezki, kroz koje mogu odporišta proći. Promieša se mast, pa se metne dno na mjesto. Da se dno laglje postavi na mjesto, odtoči se nešto šire, koju se nadolije kad se je dno metnulo na mjesto.

SVAŠTICE.

Proti moljcim i drugoj gamadi, koja nam ogrizava rublje osobito sukneninu, rabi se vrlo dobrim uspjehom smjesa od 1 diela terpentinskog ulja i dva diela vinoviće (žeste). Ovom smjesom namaže se list hartije, koji se drži medj robom.

Konjska šuga (guba) daje se posve jednostavno izliečiti. Po savjetu Rödera, ukuha se 6 kilograma duhana u 12 litara vode. Ukropini pridoda se 1 litar karbolne kiseline, sve dobro izmieša, pa se danomice tripot maže konja. — Imali rana; tad jih valja pozatim proprati čistom vodom. Prof. Miller savjetuje u istu svrhu 1 kilogram karbolne kiseline u 24 litra vode, uz nešto malo prosta sapuna.

Čišćenje rukavica. Najbolje čiste se rukavice sa sljedećom smjesom. Raztopi se 750 grama sapuna u 250 grama vode kišnice; ovoj raztopini pridoda se 240 grama solično-kisela sodika i 35 grama čipavca. Sve se dobro izmućka, pa se pomoću krpe natiraju rukavice.

Drveni ugljen u vrtlarstvu. U novije doba usljed forcirane kulture, i obilnosti vode pojavlja se u vrtlarstvu vehoma često pliesan i gnjiloća. Ove se bolesti posve obće na cvieću koje se goji u kući u loncih, i na povrću oso-

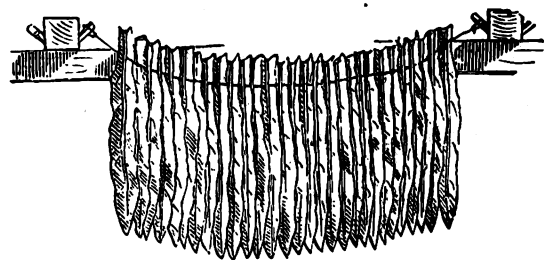
bito ranom, koje se goji u razsadnicim. Ovim bolestim stoje se na kraj sa drvenim ugljenom. Izručje se drvena ugljena u prah, pa se primješa zemlji, a ugljen čuva bilje od gnjiloće. U gospodarstvu dao bi se drveni ugljen vrlo dobro upotrebiti pri gojitbi krumpira, osobito ako se nesade cijeli krumpiri, već komadi krumpira. Rana zamazana ugljenim prahom neće pregnuti.

Odpadci od siena. Na sieništima i po pojatam, kad se potroši sieno ostane puno i puno odpadaka. Ti otpadci sastoje ponajviše, iz zemlje, komadića siena i lišća, i siemenja od trava, od kojih je bilo sieno. Neki to sakupljaju, pa siju na nove livade, to nevalja, jer se tim odmah livada zatravi, a nedade joj se prava zaraslina, koja ju po njezinoj naravi i usljed miestnih okolnostih čeka. Ti otpadci dadu se puno bolje uporabiti kao hrana za svinje. — Primieša jim se nešto plievi ili surutke ili mlieka, popare se vrielom vodom pa se podastu svinjam. Svinje jih veoma rado jedu, a i vrlo su hranive.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Sabiranje sjemenja i zalievanje, daje još uvijek najviše posla. — Osobito je paziti pri sabiranju sjemenja, da je posve suho. Svaku pojedinu vrst sahrani napose i napiši dotično ime. Sij prolietnu cvietachu i kupus, a zimsku, ako je razsad dorasto presadjuj. Sadi po drugi put ružić-krumpir, presadjuj štrbku i loćiku.

Na polju. Po dovršenoj žetvi nastaje mlatnja ili vršitba. — Bilo bi već vrieme, da se zanemari toli dangubna vršitba i zamieni se



Slika 52. Ovijsena krunica duhana.

mlatnjom na strojeve; mlatnjom na strojeve šteti se i novca i vriemena, a dobiva se čistije i celiije zrne. U južnijim predjelima kosi se po drugi put djetelina, u sjevernijim za prvi put. Čupaj lan i konoplje. Kod konoplja prije bjelice pa sjemenjake. Sjemenjake čuvaj od ptica, koje su lakome na zrne, a beri jih nešto prije pod-pune zdrieloće. Cinkvantin, kvarantin i pignoletto mjestimice dozrievaju, obični kukuruz plievi se. Nesavjetuje se podništio kidati perjanice.

U voćnjaku. Dozrielo voće beri i suši. — Najjeftinija, najnaravnija i najbolja peč jeste sunce. Lietos pojavilo se je na voću puno gamadi, tamani ju na sve moguće načine. Maslini zanoveta strašno uš. Utamanit ćeš tu uš, barem djelomic, ako budeš kadio maslinu sa petroleumom i buhačem. Napravi kadionik na više stinja, kao gorivo neka bude kamenik na (petroleum), pa goruće stinje posiplji svako često sa brašnom od buhačeva cvietu. Ovim gorećim kadionikom idi pod maslinu. Smrdljive pare, koje se razviju gorenjem omantaju za čas uši i drugu gamad, koja se spusti iz masline na zemlju. Kad padne na zemlju propala je, kao da si ju ubio. Ovo sredstvo je prokušano i pokazalo se je veoma uspješno.

U vinogradu. Groždje počima šariti, a mjestimice, dozrieva. Proti nedaći valja sumporiti neprestano. Zanimarili se sumporenje pod samu jamatvu, lahko je da izgubiš polovicu, a možda i svu lietinu, svakako vrst će s nedaće biti posve slaba, ako se nesumpori. Sad se pojavljaju skorovače i zavijače. Valja jim stati na kraj i to prvim sa smrdljivim uljem na grizice, a druge sakupljajuć i goreć cigare. Sad zabilježi trrove od kojih ćeš uzeti ključice za nov nasad.

U podrumu. Priredjuj na vrieme za jamatvu. U staji. Čistoća nad svim; jer se i u blagu pojavljaju sada razne kužne bolesti, Osobito je paziti na zdravu vodu.

Sa peradi. Hrani perad obilno, jer sada nese najviše jaja. Jaja spremaj u vapno ili brašno, ili mekinje do na zimu, kad ima manje jaja i kad su skuplja.

U pčelnjaku. Sad se ubijaju trutovi. Kasnijim rojevima predaj sačasa peludom od jačih rojevā. Posve slabe rojeve spajaj. Bezmatičnim rojevima podaj maticu. Suzi izlaz, jer sad nalitaju u ulište razni grabežljivi zareznici i krađu med pčelam.

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Drniša 11 srpnja.

(*Stanje usjeva*). Evo kako do danas stojimo sa usjevima.

U području Petrovapolja svi ozimni usjevi, usljed blagodarnih kiša, koje tu podavno padoše, izgledavaju prilično dobro, naprotiv pramaljetni (jari) zbog pomanjkanja istih srednje.

Pročelje pako krševite Zagore i Miljevaca; zimski usjevi odgovaraju dobro, uz prkos kršnom i neplodnom zemljištu; nu jarica sasvim slabo.

Kukuruz obećaje dobar uspjeh, kao i vinogradi. Bajama dosta. Blago zdravo.

Elementarnih nepogoda nismo imali, nego u selim Unešiću, Kaočinam, Čavoglavim i Kljaticim, gdje je tuča sve potukla, a osobito u prvim dvamam selim. Do vidjenja!

Dugotrajne suše i velika sunčana žega, naniele se, u obće rečeno, štete po poljim.

U kotaru Drniškom potukla je krupa opet nekoja sela.

Uš na maslini naniela je mjestimice velike štete. Neki su se pomogli kadjenjem t. j. gorenjem buhača i petroleuma.

Gospodin F. Kuralt, tajnik hrv. slav. gospodarskog društva protražio u Dubici prikladno zemljište za nasad američanskih loza. — Poznato je, da trsna uš ne žive u pješčanim zemljama, po tom dalo bi se bez straha uzgojiti zdravih američanskih korenjaka, kojimi bi se bez straha mogla zamieniti domaća loza.

Gospodarska podružnica u Zagrebu priređuje ovog rujna izložbu. Vlada ju je poduprla u tu svrhu su 600 forintih.

Godine 1883 u ovoj polovici naše države potrošilo se je za 66,803,118 forinta prosta duhana, a za 2,196,484 forinte finog duhana (specialiteta).

Primili smo zahvalnostu „Rukovodnik o Gospodarstvu za pučke učitelje i prijatelje poljodjelstva“ uredio J. K. Novak — Zadar 1884 — Brzotiskom „Narodnoga Lista“, ciena for 1 novč. 10. U jednom od budućih brojeva bavit ćemo se obširnije o ovoj knjizi.

Sa poluotoka Pelješca, 23 srpnja. U ovim stranam ima još zdrava i dobra vina dosti; a najskoli u Janjini i u Potomnju, a kupca nikakvog. Vinu je ciena od 6½ do 7 fiorina barilo, što izpada nešto na 10 for. hektolitar.

God. 1883 izvezlo se je iz Rusije 39,717,383 četvrti žita.

U Srbiji ustrojilo se je 150 zemljarskih povjerenstva, da procijene zemlje rad promjene poreza.

Koncem godine 1883 na tvornici za svilu u Zirihu bilo je zaposleno svega 40,835 radnika, koji su potegli plaće za 17,906,527 franaka. Ta ista tvornica izniela je tekom godine 1883 za 85,720,000 franaka svilenih proizvoda.

Kako *Wine Trade Review* javlja prošaste jematve napunilo se je staklenka šampanjka: U tvornici Moot & Chandon 4,500,000 staklenka; G. H. Mumm & C. 3,000,000 staklenka; Perrier, Sovet & C. 2,000,000 staklenka; Pomery 2,000,000 staklenka; Heidsieck 1,500,000 staklenka; Roederer 1,000,000 staklenka; a glasovita udovica Cliquet samo 600,000 staklenka.

Lanjske godine pojelo se je u Parizu 149½ milijuna kilograma govedine i 25 milijuna kilograma krmetine.

Na taljanskim poštarskim štedionicam bilo je prištedjeno koncem veljače t. g. 119,495,179 franaka. Doisto liepa svota!

Portugalska sliedi primjer taljanske, i nastoji na sve moguće načine, da što više akreditira svoja vina i da jim nadje novih trgovištah.

Iz ministarskog izvješća razabire se, da je žetva bila dobra u svoj državi.

Kako „Gazette vinicole“ iz Cette javlja uredio se je osobiti taljanski brod (brik), imenom „Nostra Madre“ za prenašanje vina. — U njem ima 10 bačava od 150 hektolitara svaka, 8 bačava od 40 hektolitara i jedno 120 manjih sudova, ukupno može ukrcati 2120 hektolitara vina.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

60. Mojoj peradi odpada redom perje, jeli to mina ili bolest?

A. B. u T. (Sinj)

Mogla bi biti i mina uzrokom što perad odpada, al je sva prilika, da su zareznici. Ima neka vrst tekuti imenom *Syringophilus bipectinatus*, koji je uzrokom da kokošim i golubovim poodpada perje s repa i s krilá. Obično uzrokom što perje poodpada obične tekuti od vrsti *Phylloptera* i *Liothea*. Proti njima koristi najviše čistoca naime često izpiranje kokošnjaka sa vrielom vodom, kojoj je pridodati 2 do 5 po sto karbolne kiseline. Razstrieti po dno kokošnjaka, malo pepela i pieska, ako se perad može izvaljati u piesku koristi joj osobito; i od proste metvice (mentha piperita) bježe tekuti. Česti uzrok što perje poizpada jeste prehlada. Ako se perad prehladi, perje odpada s reda. U takovu slučaju pomoći će, ako se bude držala perad na zaklonjeno mjesto, pa davalo jim mirisavih trava, da jim se okripi želudac i da laglje probavljaju, uz nešto praha od progorelih kamenica (oštriga) i fosforno-kisela vapna. Nu, napokon što perad ogoli može biti uzrokom jedan lišaj, koji se razvije na koži u ovakovu slučaju valja osamiti bolestne, jer se inače bolest priliepivo širi dalje. Mnogoput pričinja nam se perad gola za dugo vrijeme, jer mina potraje dugo, toliput čak šest mjeseci.

62. Molim, izvolite javiti mi na koji bi se način mogle utamaniti uši, koje mi se nahode u vodi u čatrnji.

J. Č. u L. (Imotska).

Vi bi htjeli ubiti uši, a da voda ostane zdrava, to neide, tako jednostavna sredstva nema: ako se ubiju uši, obično pokvari se voda na način da njih više pitka. Riešit će te se većinom te gamadi, ako zaspete u čatrnju pieska, ili ako prociedite vode kroz debelu naslagu pieska n. p. napuni se jedan veliki badanj pieska i lieva nanj voda; voda će ozdol izticati posve čista, al to je posao dosadan i hoće se posudja u koje smiestiti vodu. Moći će vam puno koristiti, ako ugriete nekoliko hektolitara te vode, pa ju vrielu ulijete u čatrnju: usljed nagle promjene topline poskapat će puno te gamadi.

63. Želio bih dobiti koji metod za rafiniranje maslinskog ulja, tražio sam onoga napisanog po Natalin, ali ga nemogoh dobiti. Molim vas dakle da bi ste mi naznačili gdjekoju bolju knjigu iz obće literature, i gdje bi se mogla dobiti?

J. P. u B. (Boka).

Prije svega upozorit ćemo vas, da nema nikakvih rafinerija za ulje, rafinerije za ulje jesu isto ono što fabrike za vino. — Ulje kao naravski proizvod nezahtjeva ništa drugo nego malo pomnje pri pravljenju. — Dobre knjige o uljarstvu jesu: „L'olivicultura e l'oleificazione“ od C. Bianchedi, stoji 70 novčića. — „L'olio d'uliva e sua fabbricazione“ od A. Bizzari, 50 novč. — „Della fabbricazione degli olii d'uliva“ od D. Capponi. — „L'olivier itd. produits, usages, commerce; ouvrages ornés de 120 vignettes“ od A. Coutance, ciena 10 fiorina. — „Sulla coltivazione dell'olio e fabbricazione dell'olio“ od De F. Gianfilippi, 50 novč. — „Culture de l'olivier, son fruit et son huile“ od J. Reynaud, ciena 2 forinta. Ove knjige možete nabaviti preko svakog domaćeg knjižara. Taljanske pak ravno od Gaetana Brigola, knjižara u Milanu, a francuske od „Librairie agricole de la maison rustique“ Paris Rue Jacob, 26.

64. Koji je najbolji plug za vinograd, odkud ga je dobiti i pošto?

F. M. u T. (Istra).

Najbolje vinogradarske plugove grade tvornicari Val. Neukomen sinovi iz Verseca. — Ti plugovi se dan danas svudi rabe vrlo dobrim uspjehom. Ima jih svakovrstnih t. j. za krčenje, duboko oranje, zagrcanje, razgrcanje itd., a napram vrsti mjenja jim i ciena. Najjeftiniji

takav plug sa drvenim gredeljom stoji 14 for., a najskuplji takozvani obći plug stoji 80 for.

65. Imam krasna dva „Fikusa“ a neznam ih gojit, molim vas podučite me kako se goje, koja jim zemlja prija i kako se umnožavaju.

D. M. u K. (Hrvatska).

Fikus je davno kod nas aklimatizirana bilina. Zimi uspjeva po sobam, lieti na prostom zraku, nu netrpi leda podnipošto. Najprikladnija zemlja za fikus jeste polovica pregnjele mahovine, ili pregnjila lišća, a polovica roženih pilotina, uz mali primješak proste zemlje. Jer nepravi velike žile, neljubi niti velik lonac, no čim manji lonac, tim češće (t. j. svake godine) valja ga presadivati. Nerači mu se mienjanje položaja, najradje mu prija kad stoji uvijek na jednom te istom mjestu. Ne trpi sušu, a ne ljubi niti puno vode, osobito mu udi, ako mu voda leži na žilam, s toga valja se pobrinuti za brzo oticanje vode, naime da bude na dnu lonca velik otvor. Svake nedjelje ili barem svako 15 dana valja mu izpirati lišće od prašine, inače trpi po sušici, požuti mu lišće i poodpada. — Razplodjuje ili povaljenicam ili ključicam t. j. izsječka se stari fikus na toliko komada, svaki taj komad jeste jedan ključac. Onda se metne u jednoj staklenici vode kišnice i nekoliko komadića drvena ugljena; ovaj ugljen meće se da se voda neusmrđi. U ovu staklenicu zadije se ključac, a na vratu ovije se ključac pamukom, da nemože zrak u staklenku. Ove staklenice metnu se za staklom na prozoru. Ključci protjeraju kroz malo dana, pa se onda presadjuju u zemlju.

B. Nova pitanja.

66. Na koji način mogu se utamaniti one gusjene, koje s pramalica brste jabuke i drugo voće pa jih pretvore, da izgledaju puste i gole, kao u sried zime?

A. F. u G. (Istra).

67. Molim vas, kako se goje šeboji (*Cheiranthus annuus*)?

T. L. u V. (Split).

68. Koje prednosti imaju volovi, prama konjim u gospodarstvu?

U. K. u B. (Bosna).

69. Od nekoliko dana počelo je groždje strasno sahnuti i opadati, a to s uzroka jer imade neki crvid u njemu. Potrajeli ovako neće na jadnim vinogradim ništa ostati. Molim koja je to gamad, te dade li se utamaniti i kako?

S. I. — Šolta.

Odgovor na vaše pitanje čitajte u broju 13 „G. Poučnika“ od 1 srpnja t. god., i to u članku „Obični neprijatelji loze“ d) skorovača.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojb do konca godine 1884.

P. n. č. g. Burgèr J. — Bogdan B. — Fabris A. A. — Gršković T. — Čitaonica - Kraljevica i Jelsa.

— Č. g. Radica V. — Mirno je prvo polugodište 1. godine.

— Č. g. Vranjican pl. E. — Mirno je do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Bogdan B. — Najsrdačniji ozdrav!

— Č. g. Špika O. A. — Poslali smo odmah sve što smo imali, jer novi nije još dozrio. U svoje vrijeme izvolite nas odšteti 10 novčića, što smo potrošili za poštarinu i odpremu.

— Č. g. Donelli O. B. — Odposlali smo vam brojeve 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 od tekuće godine; brojeve 6, 16, 18, 19, 20, 21 i 22 od lanjske i broj 15 od preko lanjske godine. Broja 20 nemamo više. Zdravo!

— Č. g. Maglić J. A. — Broj 12 odposlali smo na novo.

— Č. g. X. - Dubrovnik. Mi smo cijenili shodnije ne probesjedit; nevalja se na svakog budalu obzirat. Fakta, ostaju fakta, pa da se bog zna što reklo.

— Sl. Station phylloxérique hongroise - Budapest — Odposlali smo dne 18 pr. mj.

— Č. g. R. - Sinj — U budućem broju čitat će te kako se tamani svilina kosa (cuscata). Prevest ćemo sve o svilinoj kosi iz jedne knjižice D. G. Wilhelm, koju nam Preuzvišeno Namjestništvo dostavilo na uporabu.

Errata-Corrige.

U zadnjem broju, izim nekoliko omanjih pogrešaka, podvukla se je jedna krupna. U prvog Gospod. Viesti mjesto nešto mildewa i nešto peronospora čitaj: nešto mildewa ili peronospora i nešto anthracnose.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nanke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redu
za prvi put, a svaki sledeći put 3 novč.
redak. Čliche računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1884.

Minavaju nas!

MINAVAJU nas na vlastitoj kući, i mi ćemo lagumom u zrak, ako budemo gledali prekrštenih ruku, ili jedva ako nam doteče vriemena, da se izselimo. Poznato je svijetu, da Italija iz petnih žila nastoji naći svojemu vinu i drugim svojim proizvodim u obće, što više raztovarišta. Mi smo to brojevima često dokazali, koje smo crpili iz tromjesečna statističkog izvješća, koje izdaje njihovo poljoprivredno ministarstvo.

Srce nas je bolilo i još boli za puste stotine hiljada forintih, koje svake godine nose za krumpire, kapulu i ino povrće, al ipak stiskamo si pleća i prepišivali smo zlo neuku, lienu narodu, koji kupuje ono što sam može da proizvede.

Nego eto, biva drugčije! Glas puče iz naroda: minavaju nas! Prave nam na kući konkurenciji našem jedinom proizvodu: vinu.

Ljetos uvela se je u Dalmaciju množina taljanskog vina, a naša žuta i rusa vina iz Pelješca, Korčule, Visa, Hvara, Braća itd. eno jih u konobi.

Ostalo je ljetos trideset hiljada hektolitara vina iz te ruke; vino koje se je dosad raztovarilo u Dubrovačkom, u Boki, na Rieci itd. Da je samo po 10 forinta hektolitara, to je tristohiljada forintih. A valja platiti porez i valja živiti.

Još do godine 1866 raztovarište za naša vina bili su Mletci.

Promienile se onda okolnosti; i mi njih, a oni nas u miru. Ali danas? Danas nas minavaju! Eno već jakih depozita vina u Dubrovniku, na Rieci i drugdje, a naša vina će na brsatu.

Nego pitat će se, kako je da nam taljanska vina mogu praviti konkurencije na kući, ta u nas je jeftinije vino, pa mi imamo *schutz zoll* (obranbenu carinu).

Sve je donekle istina, samo razumimo se.

Zadnjih 10 godina vinogradarstvo preotelo je mah u Italiji, nasadilo se je prostranih vinograda, dapače mjestimice izkrečili su se naranči i limuni, da se loza zasade. I u njih ima i slabijih i boljih vina, al njihov vinogradi rode

dvaput koliko naši, a u njih je ručna radnja puno jeftinija nego kod nas. Sa motike vinograda kod nas da potrgaš najviše 5 barila vina, kod njih deset. Kod nas kopač stoji danomice 1 forint, do 1 1/2 forinta, kod njih 80 centima (32 do 35 novčića) najviše 1 liru (43 do 45 novčića). Njih dakle vino stoji polovi jeftinije nego nas.

A *Schutz zoll*?

Svi zakoni su elastični, pa i obća carinarska tarifa od 25 svibnja 1882 godine članak 77 kaže: Vina i surogati vinski, pa jabukovača, i mast od groždja i od voća:

a) u bačvah ili staklenkah plaća 20 forinta u zlatu za svaku 100 kilograma. Prosta taljanska vina u bačvah, za uslugu u međjašnoj trgovini, konvencionalno forinta 3-20 u zlatu za 100 kg.;

b) pjeneća vina tor. 50 za 100 kg. 1)

Cl. 77, kaže za uslugu u međjašnoj trgovini, dakle u Tirolu i na Goričkom, al ne kod nas, mi nismo na međjašu, nas dieli od Italije sinje more. Pa ipak?

Pa ipak, kad su činovnici dobro tumačili zakon, te htjeli da taljansko vino koje se uvađja plaća 20 for. u zlatu za svaku 100 kg., Financijalno ravnateljstvo u Zadru pozivljajuć se na Ministerialnu naredbu od 1 svibnja 1879 naredilo je dne 4 travnja t. g. pod brojem 4742, da taljanska vina, koja dolaze po moru, kad su providjena svjedočbom, plaćaju carinu od samih 3-20 for. za 100 kg. po međjašnoj konvencionalnoj tarifi. Ta taljanska vina, koja su posve jeftina, uz carinu od 3-20 for. po 100 kg. prave konkurenciju našim vinom.

1) Evo tarife na talj. origin. tekstu, kako smo ju dobili: „Tariffa Daziaria Generale del 25 maggio 1882. Artic. 77. Vini e surrogati al vino, anche sidro e mosto di uva e di frutta:

a) in botti o bottiglie, per 100 kg. 20 fiorini in oro. Vini comuni italiani in botti, indvi vini serbi in botti (della contrada di Požarevac, Negotin, Semendria e Niš) qual favore in commercio di confine, convenzionalmente fior. 3-20 in oro per 100 kg.

Vini rumeni in botti qual favore nel commercio di confine, convenzionalmente fiorini 5-26 per 100 kg.

b) Vini spumanti fior. 50 in oro per 100 kg. Annotazione: Uva pigiata e grappoli d' uva alla fabbricazione del vino fiorini 6 in oro per 100 kg.“

19. Pampas. Carstvo vunastih miševa i križara (Harpalida). U gornjem dielu toga prediela ukazuje se polagan prelaz u brazilsku faunu, jer neki majmuni i listonosni pršnjaci dopiru do Paragvaya. Naprotiv u Pampasima vladaju kopajući glodavci a medju njima vunasti miševi (Lagostomida). Pasanci su razprostrti po cijeloj ravnici, pršnjaka neima u La Plati nego 4 fele, dočim jih je u Brazilu 54.

Ptice opadaju sve to više k jugu. Medju grabežljivcima je znamenita špiljasta sova. Ima još stada američanskih nojeva, a knjima se u južnom dielu pridružuje Darvinski noj.

Malašan je broj gmizavaca. Medju kukcima opet postaju mnogobrojni trčci navlaš križari.

20. Patagonija. Carstvo gvanaka i darvinskog noja. Kao nadvladajuće životinje pojavljuje se i tu kopajući glodavci, k njima nekoliko pasanaca. Gvanako se obično nalazi u mala stada i nadomješta stada sajga stepnih pokrajina sta-

Pa i financijalno Ministarstvo svojom odlukom od 9 veljače t. g. naredjuje da sva taljanska vina, koja se uvadaju po moru plaćaju sama 3-20 for. carine 2).

Ovom naredbom preinačena je posvema temeljna financijalna tarifa. A zašto? — Zašto unesrećivati nas, koji smo i ovako nesretni, zašto nas upropašćivati još gore, kad smo već gospodarstveno upropašćeni?

Pa da ovakovo tumačenje zakona nije dobro, nit pravedno, jer mi nemedjašimo s Italijom, evo primjera iz same obće carinarske tarife, koju smo gori naveli.

Cl. 23 i 24 kaže: Žitija (dakle pšenica, pir, ječam, raž, napolica, kukuruz, proso, bar) plaćaju napram vrsti 25 do 50 novčića po 100 kg. Žitija u međjašnoj trgovini Rumunjske, konvencionalno neplaćaju carine 3).

Svak zna kako mi oskudjevamo kruhom; e pa dobro: Kad su Duboković, Novaki, Svi- lokosi, Ivaniševići, Katalinići i drugi nakupovali hrane u Rumunskoj, pa svojim ladjam dovezli amo i pozvali se na Cl. 23 i 24 stoje na trgovačku konvenciju, odgovorilo jim se je, da je to samo samo za pogranične pokrajine, da Dalmacija ne graniči sa Rumunjskom, premda su žitija po moru ravno uvedena.

Ako dakle more nije granica za Rumunjsku odkud nam kruh dolazi, zašto da nam bude za Italiju od kud nam na našu štetu vino šalju? Kako se može prostom naredbom tumačiti nama na štetu članak 77, ako je za samu dozvolu, da se kod nas bude moglo godišnje uvesti nekoliko hiljada starih žitija prosto od carine, ako

2) In seguito a domanda fatta se soltanto i vini italiani comuni in botti oppure anche i più fini debbano assoggettarsi al dazio di fior. 3-20 l'Ecc. I. R. Ministero delle Finanze con riv. decr. 9 febbraio a. c. N. 253 ha trovato di stabilire, che d'ora innanzi fino a nuove disposizioni, tutti i vini italiani in botti, otri e vesciche, che direttamente vengono importati per mare o per terra, devono verso produzione di certificato d'origine, essere assoggettati al dazio di fiorini 3-20, mentre tutti i vini italiani in bottiglie sono da daziarsi giusta il Numero della tariffa 77, con fior. 20 per quintale.“ Ovo je naredba Financijalnog Ravnateljstva u Zadru od 22 travnja 1884, broj 5747.

3) „Art. 23 e 24. Granaglie nel commercio di confine dalla Rumenia, a norma della convenzione di commercio con la Rumenia, convenzionalmente esenti.“ Ovako članak 23 i 24 Obće car. Tarife od 25 svibnja 1882.

roga svieta. Dopiru dotlen kuguar i druge dvie mačke.

Medju pticama je najkarakterističnija mali darvinski noj (Rhoa Darwini).

21. Polinezija. Carstvo sedevica (Nymphalida) i kivikiva. — Živinski svijet južno-morskih otoka je u velike siromašan. — Nijedan, pa ni sama velika Nova Zelandija neima drugih sisavaca osim nekoliko pršnjaka i jednoga miša.

I ptica ima tek malo. Vlastiti pralici jesu rodovi koji su blizu da obumru Kivikivi i Notornis na Novoj Zelandiji. — Sisajuće papige, Loris, su po svim otocima razprostranjene. Nova Zelandija je označena noćnim sovama sličnim papigama. Znamenito je što na južno morskim otocima neima papiga sjeverno od polutnika, dočim se one na jugu prostiru sve do Makvarskih otoka 55° j. š. Golubovi su razprostrti po svemu ovom carstvu.

Svijet kukaca je uobće veoma siromašan osobito obzirom na rastlinstvo.

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radlč.

(Sliedi vidi broj 15 „Gospodarskog Poučnika“).

18. Peru-Čili. Carstvo lama i kuntura. — U nizkim predjelima pokazuju sisavci veliko sudaranje sa braziljanskima, a na istočnim obroncima Cordillera prelazi andoperuanska forma u braziljansku. — Nu ovdje ima manje majmuna, pršnjakâ, pasa, mačaka i boruša nego li u Brazilu.

Kao životinje visokih pojasa, kojih neima u vrućim nižim krajevima spomenuti nam je 4 vrsti lama, a izmedju grabežljivaca jednu kunu.

U redu ptica mnogobrojni su lješinari, a najveći od svih kuntur sliedi visoke Ande sve do Patagonije.

se je velimo za tu dozvolu valjalo boriti do krvi, premda ima čl. 23 i 24, koji je nama u prilog? Dakle ili se zlo tumači zakon u jednom ili u drugom slučaju.

Mi znamo da nas taljanci svojim vinom na kući minavaju.

Mi stavljamo na dušu onim, koje narod šalje u Schottenringsku polaču, da se pobrine neka se gorinavedene naredbe opozovu, i neka taljanska vina plaćaju u nas po tarifi 20 for. za 100 kg.; a molimo opet financijsku vlast, da se raspita koliko puste štete dolazi našim biednim sotocim od tog krivog tumačenja, i da se uvjeri da na sinje more dieli od premorske braće, da dakle nismo graničari. B.

DUHAN

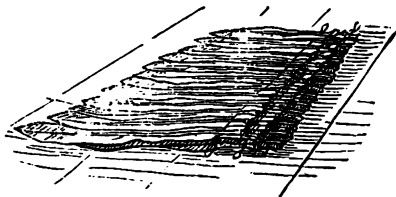
— NICOTIANA —

(Nastavak vidi Br. 15 „Gosp. P.“)

XVI.

Snimanje suha lišća.

Najteže je točno opredieliti, kad je lišće suho. Nije dosta za snimanje, da je iz lišća izhlapila sva vegetativna voda, već se svakako hoće, da ono nema u sebi vode, koju je upilo iz zraka, ako je bio vlažan. Lišće u posve povoljnom slučaju osuši se u tri nedjelje dana, kažemo u posve povoljnom slučaju, jer nije dosta, da je lišće suho, al mora da je izgubilo prirodnu zelenu boju, a poprimilo mrko suru ili zlatno-žutu. Suho lišće mora da ima u sebi



Slika 53. Posušene i prigrbljene krunice.

12 po sto vode, ima li više, onda nije dosta suho, pa lahko pregnije, ima li manje, onda je presuho pa se krši i lomi. Da je lišće bas suho pozna se:

- ako se hrbat lista posve suh, skupljen, tvrd i osasan kao igla, pa ako se lomi;
- list mora da je posve suh, da se skuplja pod pritiskom, al da se nekud opet izpravi, riečju, da je elastičan.

List koji se uvija nije dosta suh, a isto tako znak, da sušenje nije bilo pravilno jesu one sitne pjegice od solnih ledaca, koje se vide na lišću.

Trgovci ulažu puno važnosti na čas kad je duhan snimljen, zato nevalja duhan snimiti niti za presuha, niti za prevlažna vremenena.

I snimanje mora da bude pomnjivo izvedeno, bacati lišće i krunice iz visoka i nago-milavati nevalja podništa. Ako se je u krunice sušilo mora se uzpeti radnik snimati krunicu po krunicu i dodavati je niže stojećem.

Najzad previje se krunica u dvoje i položi se na štur, kako to naša slika 53 na strani 62 kaže. Sad se izgadi lišće, onda se postavi povrhu ove druga krunica, opet se izgadi lišće i tako izmienično gladi i naslaže se jedno na drugo nešto oko 15 krunica. Pokriju se napo-

kom daskom, pa obterete, da se stisnu na polovicu. Pod teretom ostanu krunice dva dana.

Kad se je duhan sušio na rozge, onda se svako 10 listova gladi i polaže na stol za snopić.

Snopići ili se prave po kalupu, kojeg se na našoj slici 54 na strani 62 vidi ili se pak na oko nešto trideset listova priveže u snopić. Težina snopića mienja između 1 i 2½ kilogr. Ovi snopići privežuju se ili gužvom od slame ili gužvom od duhana ili pantljikom. Najobičnije je priveživanje slamnom gužvom; samo nevalja da bude premokra. — Najbolja slamata gužva plete se od ražene slame.

Neće se da podveza bude mokra, niti tanka, ne mokra, jer onda lišće upije onu vlagu, pa pregnije, ne tanka jer onda reže lišće.

Gužvom privežuje se pri vrhu listova, koji su poredani sve vrh a vrh i petlja do petlje. Trgovci vole da je pri vrhu privezano, jer jim je onda lako pregledati snopić, pošto ako je dobro i bez mane lišće do petlje, svakako je ono dobro i bez mana u sredini i na vrhu.

Naš austrijski erar hoće da su snopovi privezani gužvom pri vrhu, a strunom ili špagom do petlje.

Naša slika 55 na strani 63 predoduje nam kako izgleda snopić duhanova lišća, po želji austrijskog erara. Ovi snopovi se još za 24 do 48 sati tiskaju.

Ovim prestaje gospodareva radnja, jer po danas postojećim zakonim, on nesmi je da manipulira duhan, već mora da ga proda ili državnom eraru ili u inozemstvo. Državni erar prima duhan dok je posušen.

Dodje povjerenstvo na lice mjesta procieni duhan po vrijednosti, izmjeriga odbije 3 do 4 po sto na gužve i plaća ga.

Nije slučajno vlastnik zadovoljan sa ponudjenom mu cijenom, onda ostaje duhan kod njega, ali pod nadzorom financijske vlasti t. j. on nije gospodar popuštiti ga, ako ga proda u inozemstvo, mora da to dojaviti financijskoj vlasti e da prati do granice.

Kad mu duhan ostane, onda mora nastojati da se nevede u njemu vrienje; s toga za prvih 7 ili 8 dana mora svaki dan prebacivati snopice, a onda naslagati jih u posve suhu mjestu. I pri naslaganju mora da postupa ovako, mora naime da poreda klupa ili pulica za ½ metra jednu od druge, pa da na njih naslaže snopice dva a dva na način, da jim stoji vrh a vrh skupa.

Svakako i ako su najbolje spremljeni snopići ipak su podvrženi vrienju, s toga valja jih svako 15 dana, najviše svako mjesec dana premetati, da se tim zaprieči vrienje.

Mi bi svakom našem gospodaru preporučili da proda duhan državnom eraru dok ga posuši. (Sledi).

Vilina kosa.

Od kad se je počelo gojiti kod nas djeteline i ljekarice, pojavila se je i vilina kosa.

Različita su mnijenja u prostom narodu odkud vilina kosa, mnogi mniju, da je to bolest djeteline, drugi da je uzrok zemlja, treći vlaga itd.

Vilina kosa jeste jedna bilina; svudi gdje se nalazi, razvila se je iz sjemena.

Vilina kosa spada u obitelj *convolvulacea*, a njezino posebno ime i prezime jeste *Cuscuta trifolia* Bab. ili *Cuscuta epithymum* L.

Pri obali Grenlandije sačinjavaju ⅓ korepnjaca, deseteronožice samo ⅓. I broj crvijū je znamenit, 79 samo grenlandskih. Grenlandska obala posjeduje još preko 140 morskih mekušaca.

2. Južno stožerno more. — Carstvo morskih sisavaca i tučnjaka. I tu morski sisavci, osim morža, kljovana i morske krave igraju veliku ulogu.

Od ptica ima tučnjaka u velikom broju. Našlo jih se do 70°, plivajućih na moru do 200 milja od kraja. Radi toga, pa i radi njihovih kriljavih za let nevaljalih krila mogu da se nazovu pravimi stanovnicim morskim. Samo rad kotenja dolaze oni na otoke i na američansko kopno.

Medju nižim životinjama ima velika obilnost, koja je pogodovana razvitkom znamenita rastlinstva, navlaš golemih haluga. Od tih je skoro svaki list pokriven kružaticama, balavcima, morskim ježevima, morskim zvjezdama i dr. koje služe kao hrana mnogim ribama, sipama i racima.

Raste osobito; ima dugu vlat ili deblo tanku kao konce, a bez jednog samog listića vlat protjera iz sjemena, koje se nalazi u zemlji, pa se ovija oko djeteline ili ljekarice isto onako kako se slak ovije oko pšenice ili druge žitarice.

Na onim mjestim gdje se vilina kosa jače ovija oko djeteline protjera nekoliko sisajućih žilica u djetelinu, pa joj sisa sokove.

Dok so razviju ove sisajuće žilice, odmah izumre donji dio viline kose, tako da ona nije više pričvršćena u zemlju, već raste dalje uvijek na štetu djeteline, koja joj je sada podloga.

Kad se ovako ojača počme cvasti u snopice. Cvieće je jasno crvenkasto, zvonasto, petolatično. — Sjeme je sitno nevidivo, okruglo, jasno ili tamno smeđo, po četiri zrna u jednoj ljuski.

Vilina kosa je dvogodišnja bilina t. j. prezimi. Uspjeva i po livadā, ponasipih kraj puta, i duži sve što se tamo nalazi isto kao što djetelinu na djetelištu.

Vilina kosa nosi kvara ne samo tim što sisa sokove, rad česa iznemogne bilina i pogine, al i tim što duši. — Ona se grana, pa se tako razprostranjuje od jedne do druge biline, te za malano zaobli i poveća prostor za više metara, usried kojeg prostora leže povaljeno izumrlo prvo napadnuto djetelično struče.

Vlatje njihovo izprekriža se na način zamršena konca, i razsprostire se i duži sve više i više.

Najveće zlo je što se osjemeni, pa se to sitno sjeme ili vjetrem ili životinjama dalje raznaša i padne li na zemlju na novo klica i razprostranjuje se.

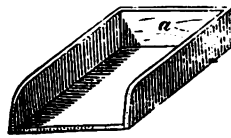
Mnogi mniju, da podvreli se ona tamo pregnije; jok!

Sjeme uzčuva klicavost za više godina, i dodjeli oranjem na površinu, proklica; a jeli se slučajno goji tamo djetelina na novo pohara ju.

Dapače ni u želudcu životinja neizgubi sjeme od viline kose svoju klicavost; potraženo u izmetinam ono klica, kao da nije nigda prošlo krozatielo.

Kosili se takovo djetelište po vilinoj kosi napadnuto, to je gotovo njezino razsprostiranje osigurano. Na mnogim mjestim zna se da je vilina kosa unešena sa djubrom.

Dobije li se sa djetelišta djeteličnog sjemena, to ima bezuvjetno u njemu sjemena od



Slika 54. Kalup za snopice.

viline kose. U jednom samom kilogramu djetelična sjemena nadjeno je do 5000 do 150,000 zrna sjemena od viline kose.

Dobar gospodar, mora da nastoji da se vilina kosa na njegovim njivama nepojavi; s toga:

1. Neka sije posve čisto djetelično ili liekarično sjeme.

Istina posve je teško dobiti čista sjemena. Tome je doneklen uzrok što je sjeme od viline kose skoro isto tako veliko, kao sjeme od djeteline. Na sita uz sjeme od viline kose propada i sitno sjeme od djeteline. Neki za tim plaču, al radije žrtvovat 10 do 15 po sto malena i kržjava djetelična sjemena, nego sav prihod od djetelišta za sadanje i za buduće. U ostalo, iz

Živinski sviet Oceana.

1. Sjeverno ledeno more. — Carstvo morskih sisavaca i kozlića (Amphipoda). Obadva razreda morskih sisavaca imaju tu svoju glavnu postojbinu. Rodovi morž i kljovan samo se tu nalaze. Broj je tako velik da uzprkos živahnom lovu sa strane Evropejaca i primorskih naroda stožernih krajeva još je dovoljan da zadovolji svim potrebama. U obće je golema množina životinja u sjevernim morima, a odskače prema oskudici suhog kopna; u ovome carstvu se nalaze također najviše životinje. One se prave neizmjernim brojem pojedinaca nižih oblika.

Medju ribama su osobito mnogobrojni škrljuni i pastrme. — Nu obični bakaljari su u najvećem broju tek u sjevernoj strani atlantičkog Oceana.

Medju nižim korepnjačama osobito mnogobrojni su kozlići; oni žderu mrtve i gnjileće stvari, i tako zastupaju dvokrilce drugih pojasa.

3. Sjeverni atlantički Ocean. Carstvo tresaka i sledi. — Od morskih sisavaca živu zar medju Izlandijom i polutničkom strujom posvuda tulnjevi, i mnogobrojni dupini, a medju njima neprijatelj kitova kosatka. Utješura nedopire preko 42° prema sjeveru, a kit ne južnije od Madeire.

Vladajući oblici ribā jesu treske i sledi u pretežnoj množini. Prema Jugu umnaža se broj tvrdoperaka, iščezavaju sledi a raste broj skuševa.

Korepnjače bivaju ovdje raznoličnije nego na Sjeveru; oskudjevaju posve polurepi raci i vabići, ostaši ili molučki raci dosižu samo do 40°.

Fauna mekušaca je sve to obilnija, te već na jugo-zapadnoj obali Skandinavije žive 345 felā. Iznimku čini baltičko more, kojega je fauna mekušaca neobično siromašna. Na sredini finskoga mora prestaje posve obilježje mora. Kod kanarskih otoka sudaraju se fele posvema sa opim sredozemnoga inora. (Sledi)

slaba sjemena, slaba klica, slaba i bilina, malo je dakle za čim plakat, jer što slabo pokržiš i propada lako.

Najbolja sita za čišćenje djeteline jesu ono Hohemheimsko čistilo, onda ono J. S. Vilimeka iz Praga, pa ono profesora V. Thallmayera iz U. Altenburga. Thallmayerovo sito gradi P. Gross iz Hohenheima i E. Kühne iz Wieselburga. Cijena jim mjenja napram veličini izmjeru 25 i 50 forinta.

Dobro bi bilo, da u onim mjestim gdje se uzgaja djetelično sjeme, obćine nabave ovakovo sito ili čistilo, pa ga uzajmljuju poljodjelcem.

Odpadke od pročišćena sjemena valja izgoriti, jer pokrma li se ili bacali se na djubar, vrata se opet na polje, pa od zla na gore.

2. Pregledavati je često djetelište, osobito mlado. Opazi li se još u jeseni tragova, izkoreniti ju je odmah. Neki popasu ta mjesta po ovcam, označe jih se kitam, da vide, ako će u jeseni oskvrnjena vilina kosa na proliće imati snage da protjera. Drugi izkrče to mjesto, iz gore izkrčenu djetelinu i pospu po zemlji živog vapna.

Nijeli se vilina kosa u jesen izkorenila, onda ju je opaziti opet u proliće, ali stopro za prve košnje. Napadnuta mjesta nekose se, kao što se nekosi niti za pō metra sve naokolo.

Na ovakova mjesta nabaca se slame, suhorine i granja pa se zapali, da se sve pretvori u pepeo. Ako ima puno okuženih mjesta, a malo goriva, onda se pokosi razi zemlje, metne u poplune, prenese pomnjom da ni komad neizpadne na put ili na čistinu, pa izgori, mjesto ono izkrči se i pospe živim vapnom.

Štetonosnija je vilina kosa na liekarici i travam, koje za više godina tamo ostaju. Dok se opazi, valja ju izgoriti, pa izkrčiti i zasijati tu prazninu djetelinom, da se korov nenasadne.

Mnogi rabe proti vilinoj kosi zelenu galicu, kuhinsku sol, pepeliku; drugi posiplju napadnuto mjesto sa ječmenom plievu, kroz koju tjera djetelinu, a pod koju umire vilina kosa, treći posiplju siečkom, poliju kamenim uljem (petroleum) pa zapale. Sva ova sredstva doduše izvrstna su proti vilinoj kosi, ali je zanovet prenašati na odaljena mjesta.

Pri zaključku preporučiti je gospodarom, da se brinu za utamanjenje ne samo one viline kose, koja jim je napala djetelišta, ali i one po rubovima, kraj puteva, na livadama i svudi gdje je u blizini njihova polja vide, jer odonle sjemenom razprostire se dalje.

po prof. dr. G. Wilhelmu.

Slanutak (Cicer Arietinum).

Kad se pomisli na prednosti koje imade ova sočivnica, doista duboko je žaliti, da se ovako slabo goji.

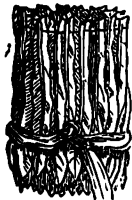
Slanutak ili slani grah je bilina južnih predjela.

Uspjeva na svakoj zemlji, od najmršavije vapnenjače pa do gola pjeska, a sušom bori se da je divota.

Najžešća žega, najdugotrajnija suša ne hudi slanutki nit najmanje, pa s toga on još izvrstno uspjeva ondje gdje grašak i druge sočivnice nemogu da uspjevaju.

Ima je više vrsti, koje se razlikuju po boji sjemena, u bijele, mrke i žute.

Biele vrsti daju jedno okruglo sjeme, žute i mrke daju slabije sjeme, koje ali hranivije od bijelih, jer obiluje dušičnima tvarmi.



Slika 55. Gotov snopić

Slanutak je jednogodišnja bilina, sije se u proliće i to u travnju, raste sporo, busasto, a dozrieva koncem lipnja ili u srpnju.

Mohunia je nadutih, a u svakoj ima po jedno najviše dva zrna.

Dok je zelen teka je slankasta, odtud mu po svoj prilici ime slanetak. Taj slani tek potiče po svoj prilici iz okalne kisele, kojom obiluju i mahunje i lišće.

Izraste za 30 do 40 centimetara, a razbusa se. Za rasta, običaj je iz početka jedan ili dva put okopati slanetak, nu i ako se neokopa uspijeva isto dobro. Goji se ponajviše po vrtovima, li dolazi, na sadovima u medju gojiti.

Za hektar zemljišta hoće se pō do 1 hektolitar sjemena, jer se sjeme sadi u razmaku od 15 do 30 centimetara. Sa hektara zemljišta požanje se 12 do 18 hektolitara zrnja, koje je izvrstna hrana za ljude i zu marvu. — Marva osobito rado jede stručje i mahunje od slanutka; sva je prilika s toga, jer je slankasto.

Sa hektara zemljišta uz zrnje dobije se 1000 do 2000 kilograma stručja kad se promisli kako kod nas, izim boba nijedna druga sočivnica ne uspjeva dobro, svak će lahko shvatiti od kolike koristi može da bude slanetak za siromašni narod, kojem se po napornoj radnji hoće sočne hrane.

● čuvanju i sušenju voća.

(Nastavak vidi broj 14).

Jabuke priredjivaju se isto kao i kruške, nu ima i za njih osobit način, po kojem dobiju miomiris poput ananasa. — Hoće se zato suha cvieća od bazgovine. Cvieće od bazgovine valja na brzo posušiti, pa ga do uporabe držati na zatvorenu mjestu. Nuz to priredi se skrinjica, i odabere se liepih jabuka, koje se suknenom krpom protaru. — Istodobno metne se na dnu skrinjice sloj bazgova lišća, pa sloj jabuka, pa opet bazgovo lišće, i tako izmienično dok bude skrinjica puna. Gornji sloj je od bazgova lišća. Zatvori se skrinjica, a na pukotine priliepi se hartije. Ovako priredjene jabuke uzdrže se dugo, a dobiju miomiris po ananasu.

Breskve (persici, pesche) posve friške čuvaju se pomoću voska i konopine. Omota se breskva u konopini, pa se umoči u raztopljeni vosak. Umočiti i izvaditi to mora, da je jedan sami čas. Usljed toga napravi se kora od voska, koja nedopušta da zrak štetno djeluje na breskvu. Nu ovako priredjene breskve valja držati na posve suhu i hladnu mjestu.

Breskve se također suše, u tu svrhu mora da su posve zrele, pa jih se prereže, izvadi se pečka (koštica) i suše se u peći ili na suncu. Za sušenje valja jih dva ili tri put tištiti.

Trešnje riedko suše se, ponajviše pravi se višnjavica iz njih.

U južnijim predjelima u novije doba preduzima sušenje trešanja sve više maha, jer su se počele razasijati u trgovini, isto kao i višnje.

Pred sušenjem valja jih popariti ili samo za čas zaroniti u vruću vodu.

U južnijim predjelima suše se na suncu, u sjevernijim u krušnicam pokle se je kruh izpekao. S jednog puta nemogu da se osuše, stoga se opetova 10 za 2 ili 3 puta povraćaju u krušnicu.

Šljive. Sve šljive nisu za sušenje, najprikladnije su bosanke i žutice.

I sušenje biva ili na suncu, kako što je većim dielom običaj ili u peći. Šljive posušene na suncu puno su tečnije.

Redovitim sušenjem na suncu neostanu šljive neprestano izložene izravnu djelovanju sunca, iz početka samo, dokle izgube ono puno vode, kašnje mogu se i u hladu sušiti, samo ako ima dosta promahe i dosta topline.

Način sušenja u peći, jeste danas razprostranjeniji, a donekle i bolji, jer sigurnostću nastavlja rad.

Uberu se podpuno zrele šljive t. j. takove, koje odpadaju kad se stablom strese, properu se pa razstru napolice, pa s ovim u peć. Na polici stoji šljiva do šljive, al nikad više njih na hrpu jedna povrh druge. Prva peć ima samo 75 stupnjeva Celsiusove topline. Nesmije biti toplija, jer onda usljed naglog izparivanja popuca koža na šljivam, a to se nesmije podništo dogoditi, jer bi se puno mesa izgubilo, i šljive nebi bile liepe i prikladne za svaku uporabu. Za sušenja valja jih često prevrćati, da se podjednako prosuše.

Po prvom sušenju, izlože se na otvorenu mjestu, da ostinu, a prevrću se isto kao, da su u peći; pa se po tom suše po drugi put pri toplini od 100 stupnjeva Celsiuse. Opet se uz neprestano miešanje ohlade, pa se najzad suše po treći put pri toplini od 120 stupnjeva Celsiuse.

Smokve. Suše se ponajviše na suncu. Nego, one liepe smokve, koje vidimo u trgovini u škatuljam, podvržene su za sušenja osobitoj operaciji. Suše se najprije na suncu, kao naše smokve, a ima onih, koji jih suše u peći. Kad su na trećinu suhe, postupa se ovako: Uzme se suhorine od smokve i izgori se, a pepelom, kojeg se dobije napravi se ožešća lnkšija. Prociedi se ovu lukšiju, pa se u nju umakaju smokve, a kad se ociede nastavi se sušenje do kraja.

Znanstveno nezna se protumačiti zašto su smokve umočene u lukšiju bolje; al praktično vidi se s bilja da su puno bolje. Od smokava sa otoka Hvara najbolje su one, koje su okupane u more; a najbolje se čuvaju. (Sliedi).

Mazge i magarci.

Vas krševiti dio naše pokrajine, nema drugog prevoznog sredstva, već mazge ili magarce.

Tomu je razlog s jedne strane, što nema dobrih puteva, s druge što je prestarno te druge životinje nemogu da se penju nit da vuku, a s treće, što ti predjeli oskudjevaju dobrom krmom.

Mukotrpnost mazga i magaraca i njihova ustrajnost postala je zbilja proverbialnom, a gospodari jih sve više zanemarivaju, neznajući ili nehtijuć procieniti neizmerno blago, koje predstavlja jedna takova životinja.



Slika 56. Zadivač i hvatač za usdu i bič.

Po svakom vriemenu, na svakom putu dobiju izravnu *marsrutu* i jao si ga njihovim ledjim ako zapinju ili ako staju. Neciene se poteškoće, a tovari se na njih, kao na kola, koja će se po pločniku vući. Nemisli se, ako jim snaga dotiče, svaki zaspon prepisuje se tvrdokornosti, pa udri!

Koliko za razvoj snage doprinaša tjelesni razvitak i individualna žilavost pojedinca, toliko upliva hranivost. Hrana je izvor snage. A kako se hrane te dragociene životinje?

Najgora je hrana za njih, a obično i nedotiče. Toliko put, daje jim se suhorine, pruća i slična, a u zalihima nema za njih nigda mrvice. Kad su se nanosili, tjeraju na pustoš da se napasu. Ovakovo postupanje nazvali bi naobraženi narodi nečovječno, dapače našli bi i gdje koji paragraf zakona, kojim bi se prisililo gospodara, da niežnije postupa, mi ga nazivamo ne ekonomičnim, jer od slabog timara samo gospodar šteta.

Sad smo pod jematvu, a jematva je *saison forcée* za to siromašno blago; svaki razboriti gospodar imao bi:

1. Već sada hraniti bolje i obilnije tovarne životinje, da se do jematve ogoje, i budu imale dosta snage da uztraju i odole u napornom radu.
2. Priškrbiti sada već obilj sočne hrane, da za rada uztraju, i da ne biju zub o kamen.
3. Prirediti samare i blazinje, samare da jih netište ali da jim nežuljaju, a blazinje, da se teret podjednako podieli po trupu, da nije sav na križe ili na predje nove.
4. Poškrbiti se su dosta tovarna blaga, da rad bude odmjeran na 10 ili 12 urih na dan, uz prikladan odmor, a ne neprestano *čuš, čuš, so, so* od zore do sutona, od sutona do zore. Takav rad je nečovječno mrcvarenje životinje.
5. Pobrinuti se za vješte gonjače, koji znadu pomnjom i razborito natovariti životinju, koji ju neće biti do krvi.
6. Pobrinuti se za dosta zdrave vode i stelje.

SVAŠTICE.

Malinovača. Priredjen sok od maline zove se malinovača. Maline (*Rubus Idaeus*) ima po svim uglovima. Poberu se maline, pa izgnječe, i uz pridodatak od nešto malo vode, ukuhaju u okalajsanu kotlenicu. Ukuhane maline prociede se na gustu krpju; prodje naime najpre sam sok, pa se onda iztišti plod. Pomieša se jedan sok i drugi u ulije u staklenku, koju se dobro začepi. Staklenka ne bude posve puna, do čepa fale u grlu za 2 prsta soka. Priveže se preko čepa komad pergamentne hartije ili kože od mjehe, pa kuha u ruskoj kupelji za 1/4 ure. Kad ohladi, onda se zasmoli i spremi na hladno mjesto. Ima jih, koji nekuhaju maline prije tištenja, nu u takovu slučaju mora da stoje na kupu 3 ili 4 dana da prevriju. Odlje se po tom bistri dio soka, metne se u okalajsanu kotlenicu, uz pridodatak od toliko šećera po težini, koliko ima soka, pa se kuha za 1 ili 2 ure. Odstranjuje se neprestano pjena, a stu-

den sok lieva se u staklenice, i privezuje kako je već rečeno. Ovo je doduše izvadak; posve je liepe bistre boje, uzdrži se puno laglje od prvog, a dosta je žlicica ovog soka na času vode.

Da kapula nepregnije. Kad je u neko doba godine ili kapula pregnije ili protjera, pa je neuporabiva. Neki francez imenom Dêlomenêde čuva kapulu topline. On ju naime naslaže na hrpu u kljajlištu ili ju čuva na drugom mjestu pri toplini od 15 do 18 stupnjeva. Najbolje je objesiti kapulu tik dimnjaka.

Maz proti vlazi. Ako je stan vlažan, trpi zdravlje, ako je žitnjak vlažan pliesnivi žito. Proti vlazi, koja kroz zid prodire preporuča se sljedeći maz. Na 10 djelova obične smole (proste), uzme se 5 djelova trpentinae smole i jedan dio drvenih sitnih pilotina. Sve se dobro izmiesha, ukuha na vatri i posao gotov. Ovako priredjenim mazom, dok je još topao mažu se vlažni zidovi. Koji su prokušali tvrde da je izvrstan.

Krvava mokrača. Domaće životinje osobito goveda i konji mokre često krvavo. Tom krvavom mokrenju uzrokom je slaba hrana t. j. kad se blago hrani kiselim travam, žabujacim, mliečinam, omorikovim ili bukovim pupljem, ili po hrdji obolielim, žitaricam ili pregnjilim lišćem od kupusa ili od blitve. Za mokrenja životinja osieća boli, uz to pojavi se nešto groznice, zlovolje i razdražljivosti. Obično životinja preboli, nu često pojavi se zapala bubriega pa za 8 dana zaglavi. Pomaže, ako se životinja zadrži u staji, ako joj se daje bolje pribranje hrane i mekinjasto piće. U opasnim slučajevim daje se treslovine, zelene galice ili kocolja i to do 10 grama u dva dana, u posve opasnom slučaju rabi se olovni slador i kamfor.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Slike 53, 54 i 55 protumačene su u članku „Duhan“ iz današnjeg broja.

Za uzdu i bič. Dosad bio kočijaš često smetan sa bičen. Kad mu nije trebovao valjalo je da se dugo trudi da ga udije. U novije doba izumili su takov zadivač za bič, da se u čas može unj uditi bič, pa bio i najveći. — Takav zadivač vidi se na našoj slici 56 strana 63. — Nego od velike zanoveti je za kočijaša uzda, osobito kad ruke zebu, a konji pravilno idu; on uhvati uzdu medj koljena ili sedne na nju, pa mu se izpuzne i eto gotove neprilike. Uz hvatač za bič vidi se na našoj slici hvatač, o koji može kočijaš zadjeti u svakoj prilici uzdu.

Gospodarske Viesti.

Uz sve nametnice, koje su se ljetos bile pojavile po našim lozam vinogradi stoje posve dobro.

Na nekim mjestim, osobito Pagu, Rabu i Ninu nanili su žestoki vjetrovi došta štete lozi; a po svoj Dalmaciji voćem je slabo, bez temeljitog razloga odpada. Smokava nije se puno pokazalo, a i one su slabe i odpadaju.

Kako izvješćuje „Redatelj“ poljoprivredno vježbalište u D. Tuzli napreduje dosad dobro.

Gosp. Zacherl iz Beča, nakupovao je ovo zadnjih dana u Dalmaciji preko 300 metričkih centih ili kvintala buhačeva cvjeta. Kupio je nešto 130 kvintala u Staromgradu na Hvaru; 100 kvintala Crnogorskog u Kotoru, a ostalo po Dubrovačkom i drugdje. Plaćao ga je po 72 do 80 forinta kvintal, al najviše po 74 forinta. — Lani bio je kvintal dobra buhača 30 forinta, a eto lietos 74 for. Puste razlike! Gotova fibra u trgovca dok ga proda uz takovu oscilaciju u cieni. Zacherl priređuje *Zacherl pulver*, koji se prodaje po čitavom svijetu protiv zareznicim.

Uz nastojanje i pripomoć Ruske vlade, obdržavat će se u Karkovu još tekuće godine obća izložba *merinos* ovaca.

U Niemačkoj dozvoljen je uvoz svih vegetativnih (biljevnih) proizvoda, rastlina i stabala izuzam samu lozu.

Godine 1883 radile su u austro-ugarskoj 2094 pivare t. j. 37 manje od prijašnje godine. Izkuhalo se je svega ukupno 12,442,129 hektolitara piva, i to 11,895,078 hektolitara u Austriji, 547,051 hektolit. u Ugarskoj.

Od dana 22 pa do 26 rujna sastaju se taljanski i svilogojci na kongres u Turin.

Godine 1885 uz obću izložbu u Budapešti obdržavat će se i veliki marvinski sajam.

Taljanska svojim nastojanjem izvela je lietos za 172,966 hektolitara vina više od lani. Lani izvezla je svega 1362,424 hektolitara lietos već 1,535,390 hektolitara. Ali i nastoje svim silam, da svojem vinu nadju što više raztovarišta.

U Slankamenu kraj Karlovcih gdje se goji izvrstna slankamenka, pojavila se je trsna uš.

Kušnje, da se vitice od loze pretvore u grozdave izjalovile su se.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

66. Na koji način mogu se utamaniti one gusjene, koje s pramalica brste jabuke i drugo voće pa jih pretvore, da izgledaju puste i gole, kao u sried zime?

A. F. u G. (Istra).

Uz malo pomnje i nastojanja dotiče se svemu, pa i gusjenama onim. Dobar voćar radi i zimi. On pregledava često krošnju i deblo njegovih voćakâ, pa sva gnjezda od gamadi što vidi na krošnji tamani, a to ili jih odreže pa izgori, ili jih odmah na mjesto gori, sa osobitom kadiljom na petroleumu (kamenolje). Na deblo i na debljim granama pregledava, ako imade jajascâ ili kukuljičâ pa sve to tamani. Osobito valja pregledavati u pukotine, staru koru, i suhorinu jer se gamad tamo najradje gnjezdi. U prolieće nastavi se pregledavanje, a pojaveli se gusjenice unatač svemu, onda se tamane ovako. Ranim jutrom, radje kad je rosno nego kad je suho uzme se na pliticu ili na tavu suha buhačeva cvjeta, ide pod dotično stablo na kojem brstu gusjenice, polije se buhač sa malo kamena ulja i upali se. Iz tave razvija se žestok smrdljiv dim, koji omanta gusjenice. One se usljed toga spuštaju na zemlju. — Valja jih dakle ili sakupljati ili izgaziti, jer bi se neke moke mogle na novo uspeti, a druge obahuriti se i preobraziti.

67. Molim vas, kako se goje šeboji (*Cheiranthus annuus*)?

T. L. u V. (Split).

Šeboji ljube mehku raztrošenu zemlju, us pjevaju osobito u raztrošenom groždjanom dropu, kad mu se primiesha nešto malo pieska. Siju se koncem siečnja, u veljači i ožujku, i to ili odmah u lonce ili u kljajlišta ili skrinje. Iz početka drže se na prozoru staklom, nu valja jih često izložiti otvorenom zraku. — Ljube dosta vlage, al jih nevalja dušiti sa vodom. Siju se na riedko i plitko, kad porastu običaj jih je presadjivati, al to nije nužno pod moraš, premda se presadjivanjem ojačaju i cvatu puno ljepše. Drugom polovicom travnja presadjuju se u zemlju ili u lonce u kojima će ostati. Kad se zasade u lonce valja nešto jače zbiti zemlju, jer inače savehnu lahko. Prija jim rastu i razvitku osobito, ako se zemlji primjesha nešto malo roženih pilotina. U početku valja jih čuvati od prežarka sunca, koje jim kasnije nehudi ništa. Ako se hoće liepu kitu dvostruka (dupla) čvieća imati, sade se bliže jedan drugome, pa se kasnije izčupaju svi oni, jednostavna cvjeta. Za sjeme biraju se jedrije mahunje koje ostaju na cvietu dok potpunama uzdriju. Mnijenje da je bolje sjeme od jednostruka i dvostruka čvieća netemelji se na ničemu, niti je istinito.

68. Koje prednosti imadu volovi, prama konjim u gospodarstvu?

U. K. u B. (Bosna).

Volovi izvadaju sve gospodarske radnje isto kao i konji, oraju dapače bolje. — Ako su volovi dobro hranjeni, u dan radnje neće nit za vlas manje posla izvesti od konja. — Troškovi

uzdržavanja kod volovâ puno su manji nego kod konja, a i glavica, koje se ulaže za nabave opet je puno manja. I hrana volovija je puno jeftinija, oni se hrane ponajviše sienom, koje je radi njegova objema posve teško prenašati, dočim za konje hoće se zrnja, koje i na trgu ima liepu cieniu. Volovi u obće podvrženi su manje neprilikam od konja. Ako se volovi dobro hrane, a ne drže, do skrajne starosti, onda su više vriedni nego za nabave, jer utovljeni idu za dobru cieniu u mesnicu. Kad se je konj iztrošio, sva njegova vriednost sastoji u koži, a i ta je puno i puno jeftinija od volovlje; a prelomi li slučajno nogu, onda je čitava glavica izgubljena. I trošak nadziranja i podvorbe je puno manji. Jedan momak dotiče na 15 parih volovâ, dočim se za par konja, najviše za dva para hoće jedan momak. Volovi daju puno više djubra od konja, i taj djubar je uporabljivi. Ovo se razumi uvijek o volovim i konjim jednake snage i gdje je jednaka njega, nemože se savnjivati jake konje sa slabimi volovi ili obratno, a podništo ne uz nejednaku njegu. Dali se na jednome gospodarstvu imade držati volovi ili konji to odlučuju mjestne okolnosti. Imali se obavljati puno radnja, koje mogu obavljati volovi, onda se rabe volovi, jer je njihova radnja puno jeftinija u protivnom slučaju drže se konji.

B. Nova pitanja.

70. Čuo sam, da ima nekakav stroj kojim se iz varenike za malo vremena iztuce maslo? — Molim vas kako se zove taj stroj odkud može se nabaviti i uz koju cieniu?

I. R. u P. (Benkovac).

Ima stroj, kojim se u 4½ časa otuče maslo iz varenike, same valja da je varenika na 18 do 22 stupnja Celsiusove topline, što se postigne pri dolievanje ugrijane ili studene varenike. Iz početka mjeri se toplina toplomjerom, nu kasnije priuči se opredieliti ju umoenjem ruke. — Takav stroj zove se *Clyftonova stepka*, ima jedan primjerak iste u Radionici kotarske učione u Sibeniku, i u njoj se tuče maslo. — Prodaje jih A. Pfanhauer iz Beča, IX, Maximilian-Platz, 10. Ciena jim mienja napram veličini od 2½ litra stoje 5 for. od 4 litra 6 forintih od 10½ litra 12½ forinta itd. Kad se radi ovim zračnim stepkam, metne se varenike za ⅓, a ⅓ ostane prazna.

71. Sa našim vinim i sa našimi sredstvi mogli se imitirati glasovita inozemna vina, kako što čujem to drugdje rade?

B. V. u S. (Brač).

72. Koji jeste najlaglji i najbolji način oplatinjenja, i dade li se izvesti uz obične odnošaje našeg zanatlije?

K. M. u D. (Vinodol).

73. Gdje se nastoji popraviti zemljište, odlučuje li na njegovu melioraciju djubar i kako?

A. D. u G. (Livno).

74. Amo skavacâ množina, izbrste sve što zelena nadju, molim kako se može doskočiti ovom skotu, da se nerazplodjiva dalje?

A. I. (Šolta).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Lukšić V. — Vinarsko društvo - Split — Adam A. — Donelli O. B.

— Č. g. R. - Spljet — Različite su teorije vrienja, a diele se: 1. Na Liebigovu teoriju. 2. Na životnu ili Pasteurovu teoriju. 3. Na kemičku ili teoriju o kvascim i 4. Na fizikalno-molekularnu ili Nāgelovu teoriju. U mastu za vrienja pojavljaju se obično sljedeći kvasei (fermenti): a) *Saccharomyces ellipsoideus*, b) *S. apiculatus*, c) *S. conglomeratus*, d) *S. Reesii* (u crnom vinu) i e) *S. Pastorianus*. Farsky našao je u 100 djelovâ vinske talozine: Dušičnih tvari 66 djelova; Bezdušičnana 5 1½ djelova; Tusta 6-6 dj. i popela 21-4 djela. — Još su potražili mnogi talozinu, al najbolja iztraživanja su ona Rēchampa, Bulla, Nāgeli-a, Mitscherlicha i Dumasa, Ekstrativne (izvadive) sastojine iznašaju negde 4 po sto, a tu se razumjeva one, koje se olovnom kvasinom netalože, kao: Invertin, Glycerin, Leucin, Glykose, Jantarova kiselina, Quinin, Sarkin, Cholesterin, Xanthin, Inosit i tragovi alkohoola.

— Č. g. X. - Sinj — Nije dozrielo!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
redak. Člčiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravueltstvom Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se nevrataju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Rujna 1884.

Pridignimo i uredimo štočarstvo.

Još u stara vremena, računalo se je bo-
gatstvo i države i pojedinca, po stanju i broju
stoke; toliko je istina, da su stari rimljani
prozvali novac *pecunia* od rieči *pecus*, što znači
marva. A i dandanašnji za stoku najmiliji nam
je izraz *blago*.

Još onda dakle igralo je blago u gospo-
darstvu glavnu ulogu; a kako biva dandanašnji?

Mi vidimo, da se sve države trse, da sve
države svimi mogućimi silami nastoje, da pri-
dignu svoje ratarstvo. A što je temelj ratar-
stvu? Stočarstvo.

Stoka, ne samo što nam daje meso, vunu,
mleko i tegleću snagu, ona nam daje djubar,
zlato gospodarevo.

Svi prihodi od stočarstva računaju se kao
nuzgredni, a na djubar sam računa se. i to
matematičkom točnostju.

Bez djubra badava ništa neuspjeva, a
dobra djubra može da gospodar ima jedino, ako
mu je dobro uredjeno stočarstvo.

Ono što kod nas zovu djubar, nije već
sjena od djubra, a nedotiče da zemlju okriepi
nit za onoliko, koliko je ljetinom izsisana.

Veći dio naših gospodara ne računa zem-
ljište glavnicom svojom, koju valja da uzdrži
za baštinike, da joj poveća vrijednost; neka
zemlja nosi dok može, kad izjalovi u starinu
poboljšat će se kao ledina.

To je samo zamašnjivanje to je varanje
sama sebe u bližnjega, to je pravi uzrok rad-

šta ima čitavih sela bez dobra para volova, a
konje niti nesmatraju sposobne za oranje, to je
prvi i glavni uzrok radšta zemljišta padaju u
bezcienu, a novac ima sve više i više vried-
nosti.

U Holandiji n. p. gdje stočarstvo cvate,
odnošaj izmedju činovnika, odvjetnika itd. i
težaka, jeste isti koji je kod nas izmedju te-
žaka i činovnika. Kod nas čovjek stalne mje-
sečne prislužbe, izučeni pravnik ili šta slična
računa se gospodin, i na težaka gleda s visoka,
u Holandiji je protivno, činovnici, odvjetnici
itd. klanjaju se težaku.

U nekim mjestim, s nerazborita gospoda-
renja, tako je poskupila glavica, da sudci ne-
mogu smatrati lihvom kamatu od 12 na sto.

Što nam je učiniti?

Najprije pobrinuti za dostatan broj tegleće
snage, volova i konja, ovo blago nedavati se-
ljaku ili kmetu na uzdržavanje i čuvanje, već
čuvati i uzgajati svoje blago u kući, pod svoje
oči. Uzdržati dostatan broj blaga za djubar, u
gospodarstvu slabo se računa na djubar od
tegleće marve; goje se ponajviše krave; na
govedji djubar računa se matematičkom točnostju.

Al opet hoće se da blago ima dosta hrane;
gojiti s toga što moguće više krmihi bilina,
da blago bude hranom obilavalo, da je razmjer
izmedju trgovačkog i krmihog bilja barem na
polovican, e da se produktivna snaga naših
zemalja poveća, jer će se onda povećati i nji-
hova novčana vrijednost.

Najprije dakle pridignimo i uredjivamo
naše stočarstvo.

DUHAN

— NICOTIANA —

(Nastavak i svrha vidi broj 16).

XVII.

Troškovi i dohod.

Kad smo vidili kako se goji, svak bi hotio
da doznade, koji li su troškovi uzgoja, a koji
li je dohod.

Gdje je gojitba duhana slobodna, t. j. u
onim državam gdje nema monopola, svak na-
stoji, da uzgoji što finijeg i boljeg duhana, jer
će ga skuplje prodati. U državam sa monopolom,
valja nastojati da se uzgaja duhan, koji će za-
htjevati regija, koja mu opredjeljuje cieniu.

Koju će cieniu imati duhan kod nas?

Neznamo, al sva je prilika da će vladati
cienie, koje vladaju u susjednoj Bosni t. j. od
60 do 200 for. po stotini kilograma. — Ciena
mienja po vrsti i okolici u kojoj se goji a opre-
dieljuje ju komisija.

Troškovi uzgaju mienjat će takodjer po
raznim mjestim, jer nit su svudi zemljišta jedna-
ka, a po tom lahko uporabiva u drugu svrhu,
nit ciena radnika svudi jednaka. Ima kod nas
mjestija gdi ženke rade su 30 novčica na dan,
a ima mjestija gdje se jedva zadovoljaju sa 1
forintom

Troškovi uzgoja bit će tim manji, čim se
budu više domaća družba bavila joko duhana i
protivno.

Babo označuje troškove po hektaru, na 300
for. što bi odpadalo nešto 12 for. na svaku 100
kilograma duhana, ako se uzme da se pobere
poprieko sa hektara 25 metričkih centih.

Bolje da označimo troškove po hektaru,
kako ih je Odbor za duhan sastavio za nie-
mačku:

Znamenit je velik broj morskih zmija, kojih
ima tu $\frac{3}{4}$ od svih poznatih, kadgodj na stotine
zajedno. Raznoličnost riba osim pastrma i sledi
je veoma velika. U samom Sundajskom moru
ima jih 2269, okolo otoka Amboina samo 800
felâ.

Ništa manja nije obilnost mekušaca. Od
Filipinâ poznato je preko 2500 morskih meku-
šaca. Od tračana ima indijsko more ladjicu za-
jedničku sa velikim Oceanom, kad jedinoga za-
stupnika ladjara, koji su živjeli u obumrlom
svietu. Medju trbonožicama nalazi se obilno
zastupana skupina rogača, medju kojima 120
čunjaca. — Osobito karakteristični su čunjei i
užovke.

Morskih zvjezdâ je polovica, a ježinaca $\frac{1}{3}$
svih oblika indijanska.

Obilnost koralja je veća nego li u zapa-
dnoj Indiji, ali još uvijek manja neg u južnom
moru.

8. Obratični pojas tikoga Oceana Carstvo
koralja i brizgavaca. Okolo neprebrojnih otoka
medju 20° s. i j. širine vlada neumoran živinski
život. Tulnjevi, koji su riedki u obratničnom
atlantičkom Oceanu, a vjerojatno je da jih ne-
ima u indijskomu, tu se opet pojavljuju, dočim
nije poznato biljoždernih kitova ovih pučina

PODLISTAK.

Zemljopisno razprostiranje životinja.

(Po Ludwigu Schmardi)

Preradio F. Radić.

(Konac. Vidi broj 16).

4. Sredozemno more. Carstvo labrnjakâ (La-
broida). Južno-evropejska međumorja nisu sa-
mo mnogo bogatija od sjevero-evropejskih, već
nadkriljuju takodjer i čest atlantičkoga Oceana,
koja leži medju istim širinama. Tomu su uzrok
viša toplota i viša solna sadržina. To vriedi
navlaš za zapadnu kotlinu; najkrajnji dio izto-
čne polovine (Crno more) je životinjama puno
oskudniji. Dupini su mnogobrojni od tulnjeva;
medju posljednjima stoji morski čovjek, koji je
ograničen na sredozemno more.

Ribe su mnogobrojne, od 600 fela nalazi
jih se skoro 35 po sto pri engležkim obalama
i u atlantičkom Oceanu. Zubataca neima nego
u sredozemnom moru.

Medju polipima karakteristična je pleme-
nita crvena koralja.

5. Sjeverni tihi Ocean. Carstvo oklopnica.

K sisavcima, koji pod sličnim širinama žive u
atlantičkom Oceanu, pridružuju se još dvi fele,
od kojih je jedna rad krzna cienjena lovačka
životinja.

Ribe nisu još dobro poznate, ali su ipak
pretežno oklopnice.

6. Medjuobratnična čest atlantičkog Oceana.
Carstvo morskih krava i sučeljstnica. — Medju
obim sutoplićicama od 20° pojavljuju se mor-
ski sisavci u promjenjenom razmjeru: ima ma-
nje kitova, ali više ulješurâ i dupinâ, ulješurâ
dapače češće nego li u sjevernim morima. —
Izključivo tu imade biljoždernih sirena; od 4
fele spada jedna na afrikansku stranu.

Od ribâ pokazuju se u velikom broju la-
brnjaci, skuševi i sučeljstnice.

Od raznolikih mekušaca ima 49 felâ gla-
vonožica a medju tima 35 atlantičkomu Oceanu
osobitih; od 24 krilonožaca, 11 jih je izključivo
atlantičkih.

Medju polipima ima jih koji grade pru-
dove, ali manje nego li u južnom moru. Ima
prudova kod bahamskih i antilskih otoka i na
obalama južne Amerike.

Na dnu mehičke tople struje nalaze se
mnogobrojne kremen-spužve i korienasi.

7. Indijski Ocean. Carstvo sveživâ i rogača.

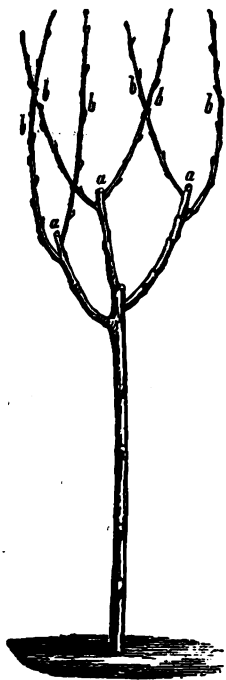
1. Djubrenje	od 32	do 360	for.
2. Oranje, branje itd.	" 12	" 72	"
3. Presad	" 2 1/2	" 48	"
4. Sadnja, zalievanje, na domještanje	" 2 1/2	" 38	"
5. Okapanje i zagrcanje	" 3 1/2	" 34	"
6. Plivljenje, uštipavanje i škopljenje	" 3 1/2	" 58	"
7. Branje i privezivanje	" 7	" 48	"
8. Prenos do kuće	" 4 1/2	" 29	"
9. Naticanje	" 12	" 96	"
10. Predia (špag)	" 1	" 43	"
11. Vješanje i snimanje	" 7	" 48	"
12. Sušara	" 7 1/2	" 58	"
13. Što se iztroši zemlja	" 10	" 150	"
14. Porez	" 43	" 60	"
Ukupno od 156 do 1142 for.			

Kako se vidi troškovi iznašaju od 156 do 1142 forinte po hektaru. Kod nas neće doisto nigda polučiti onaj *maximum*, a *minimum* biti će mjestimice puno manji.

Nego, da smo posve na čistu, premda smo već naveli koliko rodi po hektaru, preniet ćemo neke podatke već imenovanog Odbora za duhan (Tabakenquetekommission).

Suha lišća pobralo se je:

Godine 1871	poprieko	1585	kilogr.	po hektaru
" 1872	"	1705	"	"
" 1873	"	1770	"	"
" 1874	"	1875	"	"
" 1875	"	1565	"	"
" 1876	"	1460	"	"



Slika 57. Mlado dudovo stablo sa tri grane.

Poprieko uzeto pobralo se je svake godine 1660 kg. po hektaru.

U Niemačkoj prodao se je suhi duhan neprevrio.

Dupini i veliki kitovi neoskudievaju, a posljednji su okolo pojedinih južno-morskih otoka često za seobe tako mnogobrojni, da njihov lov postaje u novije doba veoma probitačnim. Morske zmije su manje česte neg u indijskim vodama. Ribe su još malo poznate, dočim su neke široko razprostranjene, druge kao da su ograničene pri obalama pojedinih ostrva. Da moraju biti mnogobrojne, proizhodi iz množine morskih pasa koji no vrve okolo mnogih otoka.

Velika je obilnost brizgavaca i koralja; 2/3 svih poznatih koralja je tu, a tihi Ocean sadrži skoro toliko felâ kolik iztočno i zapadno-indijska morija zajedno.

9. *Juzna čest atlantičkog Oceana.* U širokoj pučini ima malo životinja. Od sisavaca nalazimo razne znamenite fele ali nijedan nov pralik. — Obale imaju množinu golih i prekrasnim školjkama snabdjevenih mekušaca.

10. *Juzna čest tihoga Oceana.* Ni morski sisavci ni ribe neimaju osobita obilježja; pri oskudnom poznavanju posljednjih proizhodi samo istina, da su one različite od ribâ sjeverne polutke samo odnosno, nu najmanje po rodu. — Oko Nove Zelandije i Van Djemenske zemlje pojavljaju se već pojedini obratični oblici (*Svrha*).

Od žetve 1871-72 po 18-60 for. 100 kg.

"	"	1872-73	" 41-76	"	"
"	"	1873-74	" 26-40	"	"
"	"	1874-75	" 29-40	"	"
"	"	1875-76	" 25-80	"	"
"	"	1876-77	" 24-60	"	"

Poprieko dakle za 29 for. 40 novč. svaka metrička centa suha neprevriela lišća.

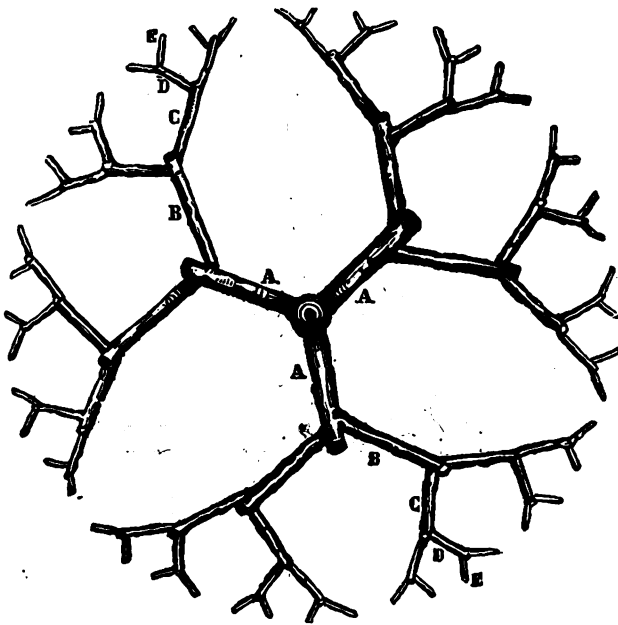
Po tom nečisti dohod sa hektara zemljišta bio je:

Godine 1871	. . .	284-58	for.
" 1872	. . .	712-02	"
" 1873	. . .	467-28	"
" 1874	. . .	551-28	"
" 1875	. . .	403-80	"
" 1876	. . .	359-18	"

Nečisti dohod ovih šest godina iznio je poprieko 463 forinte i 2 novčica po hektaru.

Opetujemo ovi podatci vrijedu za Niemačku, gdje neima monopola, i gdje je ručna radnja skupa. Kod nas sva je prilika, da će nečisti dohod biti nešto veći, a čisti dohod u toliko veći u koliko je kod nas jeftinija ručna radnja.

N. p. u nekim mjestim u Njemačkoj toliko put izgube na gojitbu duhana 60, 100 i više forintih, a u drugim mjestim, kad je dobra godina zna čisti dohod iznieti 50, 100, 250 do 350 forintih po hektaru.



Slika 58. Pravilno uzgojena krošnja.

XVIII.

Literatura koja se bavi o duhanu.

- Der Tabakbau von A. Freih. von Babo. Paul Parey — Berlin 1882.
- Le grands usines de la France. Manufactures des tabacs. Beauchef.
- Compte du culture d'un hectare de tabac — Strassbourg 1870.
- L'Inventore. Periodico delle privative industriali. T. I. pag. 50. Firenze.
- Monographie du Tabac — Ch. Fermond — Paris, Nap. Chaix & C.
- Le tabac, son histoire, sa culture, sa fabrication. Joubert Ch., Paris.
- Giornale d'agricoltura, 1878.
- Tabakbau, Tabakfabrikation und Tabakhandel in deutschen Reich und in Luxemburg, nach den statistischen Ergebnissen der Arbeiten der Tabakenquetenkommission Berlin, 1881.
- Aschenanalysen von Dr. E. prof. Wollff.
- Tabakkultur, Tabak und Zigarrenfabrikation etc. von Ladislaus von Wagner, Weimar, 1884, B. F. Voigt.
- Traité d'analyse des Matières agricoles — Dr. L. prof. Grandeau, Paris, Librairie Agricole.
- La fumée du tabac, recherches chimiques et physiologiques, Dr. G. Le Bon.
- „Journal d'agriculture“ 1869. „La desiccation artificielle du tabac.“
- Trattato completo teoretico-pratico di Agricoltura. Dr. G. Cantoni, Milano, 1868.
- Uzgoj gospodarskog bilja, F. Heimerl, Zagreb, 1880. (*Svrha*).

O klastrenju murvâ (dudova)

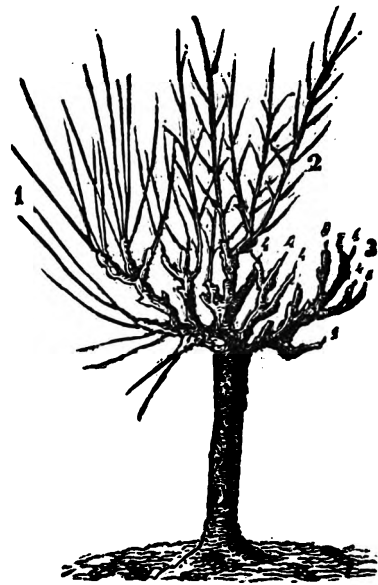
Profesor Seringe savjetuje osobiti način klastrenja, nazvan po njemu *klastrenje zelenih granâ*. Ovim načinom dobije se više lišća, i to svake godine.

U malo riečih, on hoće, da se i na odraslija stabla nastavi onai isti način klastrenja, koji se uporablja u mladosti kad jim je odgojiti krošnju. Uvjerem, da u svako doba valja grane sustavno uzgajati, mjesto da svu krošnju sasieče, klastri na onoj visini, gdje bi se morali ustaviti, kad bi klastirili samo rad oblika. Na ovaj način daje se svilcim ono lišće koje pada sa grančicama, dočim ostalo lišće ostane neoskvrnjeno.

Predpostavimo, da jedno mlado stablo ima u svojem početku tri grane, one se odrežu na dva oka, bez obzirat se na ostalo. Iz svakog pojedinog oka protjera mladica, i onda imamo 9 granâ. Na našoj slici 57 na strani 66 su sa *a* označene prve grane sa *b* mladice.

U svakoj sljedećoj godini umnožavaju se mladice u razmjeru pupolja koje ostavljavamo, samo ako se pupovi neozlede za klastrenja ili za branja lišća.

Na našoj slici 58 na strani 66 označene su sa *A* prve grane, u drugoj godini imade 6 grana više, koje su sa *B* označene, dakle ukupno 9, u trećoj godini ima 12 grana više, koje su sa *C* označene dakle 21 grana, u četvrtoj godini priraste za 24 mladice, (vidi *D*), dakle ukupno 45, u petoj godini priraste za 48 mla-



Slika 60. Dud (muvva) odrezanih mladica.

dica, koje sa *E* označene, dakle ukupno 93. Što je pak najliepše jeste, da se uzgaja posve pravilna krošnja na način, kako se na našoj slici vidi. Premda mnogi mniju, da je ovaj način težak barem za prostije seljanine, ipak kad se samo malo pomnije uloži, dade se posve lahko izvesti.

Prof. G. A. Ottovi već davno opisuje ovaj isti način. Da n. pr. divlji dud raste prosto 2, 3 ili više godina, onda se izklastri u ožujku, pa navrnu grane u svibnju ili na oko ili na svralicu. Buduće godine klastre se protjerale mladice na 4 ili 5 oka; od oka koji protjeraju uzgoje se samo 2 ili 3 mladice, koje se preko ljeta često pregledavaju, a do potrebe uštipavaju jim se vrši, da se jednako razvijaju. U drugoj godini režu se ljetorasti nešto poviše, jer je rana usljed zarezâ manja. I sljedećih godina nastavi se klastrenje na isti način, tako da 5 ili 6 godine izklastreno stablo od murve predočuje nam se, kako ga naša slika 59 na strani 67 predstavlja.

Zapamtiti je ali, da od onog časa od kad se počme brati lišće sa stabla, stablo se neklastri više u ožujku, već odmah kad se pobere lišće. Da se izjednače grane klastre se jače na kraće, a slabije na dulje.

Odstrani se sve suho, prelomljeno i slabo izraslo granje, a ostalo granje sasjeći za pedalj nad lanjskim zarezom.

Kako se ima klastriti odlučuje snaga stabla i dobrota zemljišta. U boljim zemljama ostavlja se više grana i na dulje, u slabim pjeskovitim zemljama ostavlja se manje grana i reže se na kraće.

Ovako klastreni dudovi uspinju se polako, daju podjednako i dobra lišća za 30 do 40 godina, i to svake godine, a drvo ne trpi s klastrenja, jer se klastre uvijek ljetorasti. Pomjivo radeć neće bit potreba sjeći jačih grana, niti

izkorienjivati nerodna stabla, kako što se to često dogodi, da jih valja 10 do 20 sasjeći.

U svim onim mjestim gdje je običaj gojiti svilce, kako jih u Friulu goje, nečupa se lišće, već se odreže mladica sa lišćem za pedalj nad lanjskim zarezom, kako to naša slika 60 na strani 66 predočuje.

Ovakovim načinom klastrenja pada dvo, tro, petero ili desedero godišnja obodnja, koja se je dosad morala rabiti sa dudovim, e da se dobije dobra lišća, stablo netrpi sklastrenja ništa, jer se obavlja na ljetoraste, a netrpi osobito po ranam, plaču i vućim koji se na dudovim pojavljaju, kad se žestoko ozlede. Ovako piše prof. V. Sini u broju 11 od ove god. njegovog svilarskog lista „Il Bacologo Italiano.“

Rukovodnik o gospodarstvu

za pučke učitelje i prijatelje poljodjelstva

uredio J. K. Novak.

Ovo je naslov knjizi, koja je tu nedavno dotiskana u Zadru u tiskarni „Narodnoga Lista.“

Knjiga imade 192 stranice, a raspada se na deset poglavlja. 1. O poznavanju i obradivaju zemlje. 2. Njiva. 3. Voćnjak. 4. Vrt. 5. Vinarstvo. 6. Šumarstvo. 7. Livadarstvo. 8. Stočarstvo. 9. Pčelarstvo. 10. Gojenje, svilobubah. Iz kazala vidi se sadržaj. Kakova je ova knjiga? Na svijetu nije ništa savršena, pa niti ova knjiga, ali je ipak puno i puno bolja i uredjenija nego što je toliko i toliko onih knjiga, koje se na silu i nesilu turaju u narod. Kad bi se pri ocjenjivanju jednog djela smiela uzimati u obzir odnose spisatelja, onda bi mi bez oklijevanja rekli, da je to najsavršeniji dosad dotiskani „Rukovodnik o gospodarstvu.“ Mana mu je najveća, da je preveć na kratko sastavljen, al je spisatelj imao pred očima naučevnu osnovu za pučke škole i učitelje, kako to sam u predgovoru izjavlja. Bilo bi bolje da je nešto obširnije razvit prvi dio „Biljoslovje“, i poglavlje VIII „Stočarstvo“, jer onoliko mora da znađu djeca, a učitelj morao bi ipak nešto više znati nego što je dužan naučiti. — Gradivo poredano je posve dobro, a izloženo je dosta jasno. Jezik nije najgori, ima dosti tiskarskih pogriješaka, i dosta bodulizmah, kao n. p. siba mjesto sjetva ili usjev, osje mjesto oslje, opijanje mjesto opujanje, pa zebati, zouze, ablam, gudac itd., al to nemuti pojmove, niti tiu gubi knjiga svoje vrijednosti.

Nejasna je točka 11 na strani 32, a ima još gdjekeje mutno mjesto.

Znanstvenih pogriješaka neima, ima ali gdjekoja znanstvena netočnost, kao na strani 10. „Za korom sledi drveno tielo,“ na strani 12: „List se drži šibicom zvana petlja.“ Na strani 17: „gdje vlada suša, ona (zemlja) u kojoj ima dosti gnjile.“ Na strani 159 „Sjenokoša kosi se obično 3 puta na godinu: I. put travnja i svibnja“ itd. Na strani 165 mjesto: „krmeza $\frac{1}{60}$ svoje životine težine,“ ide za $\frac{3}{60}$ svoje životine težine,“ jer $\frac{1}{60}$ od 600 je 10, a $\frac{3}{60}$ od 600 je 30.

Ovom dobrom knjigom imao bi se obškrbiti svaki posjednik, neimenujemo učitelje, predpostavljaću da će se oni svi obškrbiti, jer je navlaš za njih sastavljena. Tko ju želi nabaviti neka pošalje spisatelju na Hvaru (Lesina) 1 forint i 10 novčića, pa će dobiti knjigu franko na kuću i neće se za života pokajati, niti zaplakati za uložnim novcem. B.

Groždje i suhve.

Kad je u jematvi obilj groždja malo tko misli, kako bi ga dobro uživao do zemana, kad ga nema. Kod nas je običaj ovjesiti groždje na špag redom, kako dolazi, ili ga rastirati na daske. Obično polovica pregnjije.

Naprednji narodi postupaju drugčije, i utjeravaju trgujuć o groždjem liepa novca.

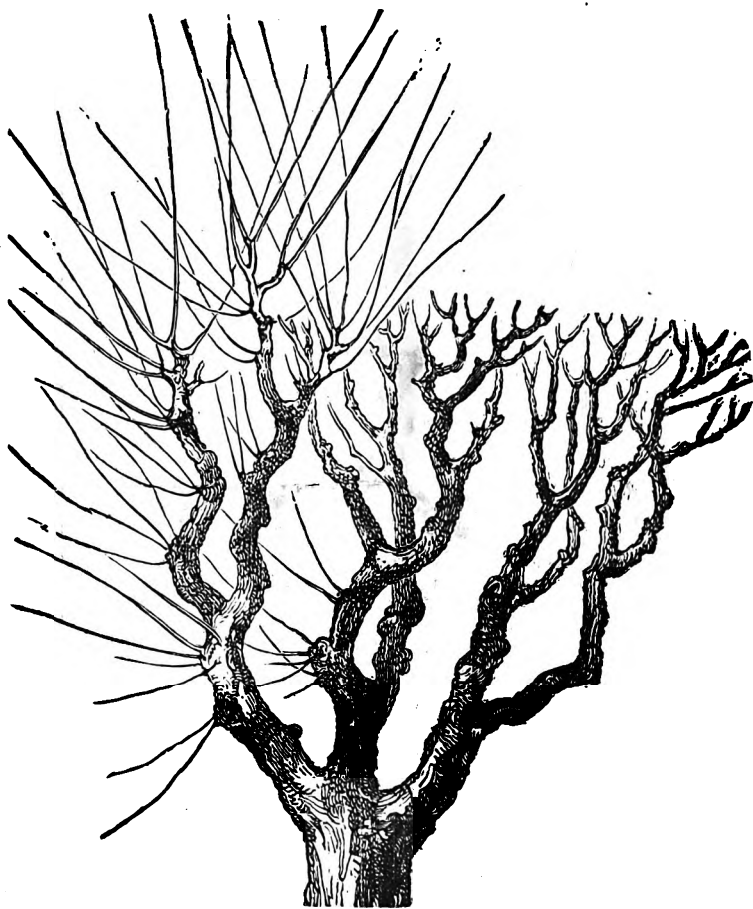
Groždje, koje se kani čuvati friško, mora da se ubere posve zdrielo, da bude posve zdravo i od takove vrsti, kojoj je kožica čvršća t. j. da lako nepuca. A bere se za posve suha dana i po poldan. U listu *Le vin de Bordeaux* navedeno je nekoliko načina kako se ima čuvati groždje, a mi ćemo nekoja druga dodati.

1. Ubere se zdriela groždja, izčisti se od nečisti i gnjiloće, pa se rastre na police po suhoj mahovini. Police, neka nisu prevelike, jer jih valja za tri dana svaki dan po nekoliko sati izložiti na sunce. Nuz to premeće se groždje, odstrani sve što je pregnjila, pa ovjesi u suhoj sobi na špage. Ovo groždje valja često pregledati i skidati nagnilo, pa se užuva do Božića.

2. Čuvanje kobola. Kad je groždje zdrielo odreže se kobil t. j. komad matrake na kojem imadu 2 do 3 ili više grozdova. — Odstrani se svaka nečist i sve što je nagnjilo, pa se sahrane u spremište. Stvar biva ovako. U spremištu imade toliko staklenka do $\frac{2}{3}$ punih vode koliko imade kobola. U svaku staklenku zadije se jedan kobil, isto onako, kako bi se zasadila matračka u zemlju. Da se stajanjem voda, koja je u staklenci neusmrdi, ovije se oko matrake u grlu od staklenke malo pamuka. Ovako sačuvano groždje uzdrži se dugo.

3. Ubere se groždje prije no što bude potpunoma zdrielo, izčisti se, izloži se za dan jedan djelovanju sunca, pa se ovjesi o špag ili na obruč. Priredi se nuz to vrećica od hartije, i to ili za svaki grozd jednu vrećicu ili za više grozdova jednu veću vreću. Ovi se groždje u hartiju pa se priliepi. Ako je groždje bilo posve zdravo, i ako su vrećice ciele uzdržat će se groždje posve zdravo za dugo vremena.

4. U Francuskoj čuvaju groždje na sljedeći način. Osuše najprije nešto mekinja, pa



Slika 59. Petogodišnji dug, na polak izklastren.

prirede zdrav cio sud, bačvicu ili skrinjicu. — UBERU nuz to posve zdriela groždja, koja pročiste. Naslažu u dnu suda sloj mekinja, pa onda red groždova, po ovim red mekinja, i tako izmienično mekinje i groždje, dok je posuda puna. Onda ju dobro zatvore, a na pukotine priliepe hartije. Na ovaj način užuva se groždje godinu dan, samo što kad se izvadi iz mekinja valja ga proprati u vjno, i to bielo groždje u bielo vino, a crno groždje u crno vino.

5. U Kini čuvaju groždje na posve osobit način. Uzmju tikvu posve zdrelu i izrežu na njoj otvor da ruka može unutra, izvade pečke i meso, da ostane sama kora. — Naslažu pak unutra posve zdriela i zdrava groždja, zatvore otvor i čuvaju tikvu na hladnu mjestu. Groždje u tikvi uzdrži se zdravo 3 do 6 mjeseci i više.

Suhve prave se na više načina:

1. Zdrielo groždje umoči se u mlaku vodu, pa izloži suncu. Umoči se u vodu, da se raztopi voštana kožica, koja je na zrnu.

2. Zdrielo groždje umoči se ili se popari vrećim vinom. Bielo groždje bielim, crno groždje crnim, pa se onda suši na suncu.

3. Prave suhve prave se na lozi. Odabiru se u tu svrhu ranije i sladje vrste groždja, pa nešto prije neg je posve zdrele ubodese se u češalj ili ga se do polovicu prereže. Usled zareza umanju se pritok sokova, pa se djelovanjem sunca groždje usuhava.

4. Za rezitbe pobira se sve nevaljano pruće i čuva se ili odmah izgori u pepeo. Kad je

groždje zdrelo napravi se ovim pepelom od lože žestoka lušija, pa se u ovu lukšiju kad je prociedjena umoči groždje, onda se razstre na police i suši na suncu. Čim je žešće sunce, tim su bolje suhve.

SVAŠTICE.

Krastavci sa gorušicom. Najpre valja očistiti krastavce, rapoliti jih na četvero, izvaditi sriedicu, ako je postarikova, pa jih izsiećkat na sitno. Pospu se po tom solju; u soli stoji 2 ili 3 ure. Po tom properu se i prosuše, pa jim se primieša lovorikova lišća, gvozdike, papra (u žrnu), rodakve, nekoliko izsiećkanih kapula i gorušice. Naslaže se sve u zemljani lonac ili žaru, i nalije se studene, al prokuhane kvasine, da oblija. Trećeg dana odlije se kvasina, prokuha opet i opet nalije; a četvrti dan opetuje se isti posao. Priveže se po tom žara i čuvaju krastavci do uporabe.

Mirodijska kvasina potrebna je u kućanstvu, i svak ju radje uporalja nego što običnu vinsku kvasinu. Zanovetno je napraviti mirodijsku kvasinu, al se zato ipak trud izplaća. Izmrve se 4 muškat-orasa, 8 grama gvozdike, 8 grama gumbira, 16 grama gorušice, 8 grama papra u zrnu, komad jedne naranče, 12 komada obrubljene ljutike i 125 grama biele soli. Ovome se dolije $\frac{1}{3}$ litra dobra vinska octa, začepi se posuda, i izloži se nekoliko dana na suncu ili se drži u toploj sobi. — Po tom odlije se kvasina, prociedi, nalije u staklenku i začepi, pa rabi do potrebe.

Jednostavno sredstvo proti hrdji. — Želiezno i ocalno posudje i orudje posve lahko pohrdja, ako je izloženo djelovanju vlage. N. p. noževi, cievi od pećih i slične stvari pohrdjaju vrlo lako. Praktični englezi rabe vapno. Oni ili pospu dotično posudje živim vapnom ili ga izpiraju u vapnenom mlieku. — Factum jeste, da posudje izprano u vapnenom mlieku nehrdja, dapače i posudje od bielog lima užuva se puno bolje, ako je proprano u vapnenom mlieku.

Čvrst maz ili liepak. Toliko put dogodi se, da se svetilka od petroleuma razsadi od staljka. Ili se nož razsadi ili šta slična. Posve jednostavnim sredstvom dadu se te stvari popraviti. — Uzme se komad kocelja (alauma) metne se na prostu žlicu, ugrije se na vatru ili na svieću, pa još vruće ulije u držak, i odmah zavuču (zasadi) drugi dio. Ostane posve čvrsto.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Najviše posla zadaje duhan i neke druge poznije gospodarske biline. Strništa razorati je odmah, da vazdušnine blagotvorno djeluju na raztvorbu sastavinu zemlje. Krumpiri repe, prije neg se sprema, povjetriti je dobro, da izgube nešto vegetativne vode, jer se onda zdravije čuvaju. Spremište neka je posve suho, i ne provede svjetlo i zračno.

U povrtnjaku. — Sabiraj dozrielo sjemenje. Sadi još ozimi kupus i cvietacu, pa štrbu i ločika. Zagrci kardeks i petrusimul, da obiele, a i štrbu, ako ti je ovezulja. — Ako ti preostaje vriemena, priredi nešto povrtlina za zimu, osobito nešto pasulja i graška.

Na livadi. Po prvim kolovoznim kišam, bit će ustave u jarugam, pročisti. Koncem mjeseca izklastri živice i kosi ustavu.

U voćnjaku. Tamani gamad, koja sada zna obilovati. Beri voće dozrielo. Navrći (oplemenjivaj) na spavajuće oko. Klastri za ures. — Pomoći će puno voćkam, ako pod jesen okopaš zemlju oko njih.

U šumi. Priredjaj sjemenjak i sij živicu. Priredi takodjer za sadju četinjača, osobito borica, koji se u jeseni zasadjeni puno laglje primaju nego što u prolieću. Dok poodpada žirje i bukvice tjeraj svinje u šumu.

U vinogradu. Trga se groždje s reda. Čuvati se je nezdriela branja poslje kiše, jer se u jednom slučaju dobije kiselasto, a u drugom razvodnjeno vino, a nije ni drugonade se na dugo čuvati. Nevalja miešati vrsti, probiranje upliva puno na vrst. Al nije samo do probiranja bielog i crnog groždja, al i pojedine vrsti bielog i crnog groždja izmedju sebe. To jest maste se skupa one vrsti, koje se u teku slažu, ili takove različite vrsti, koje spojene daju nešto nova osobita. Poredati je dobro i razborito tr-

gači i trgačice, da jedni nebudu prenaprčeni, a drugi da nedangube. Pobiranje groždja i čišćenje ne stoji puno, a odlučuje na dobrotu i zdravlje vina. Kolce i taklje pokupiti je i poredati.

U podrumu. Već smo opetovano rekli, da nevalja držati badnje sa mastom u avliji (dvorištu), da se tim kviri mast, jer je preveć izložen djelovanju zraka. U obće mastom valja puno pomnijije postupati nego je to dosad bivalo. Ljutina ne ostane samo u vrhu, al prodje i niže, pa se toliko put čudimo, osobito kad protraje vrienje, da nam je vino pod dropom ljuto (oiklo). Svi razboriti vinogradari čine da jim mast prevrije zatvoreno t. j. u badnjim na dva dna. A to je osobito dobro za crna vina, jer postaju crnija, kad pljuve pljevaju u mastu. — Tkomu je nemoguće prirediti badnje na dvostruko dno, taj mora da danomice prebacuje mast, ne samo, al da nedopušta da vrije više od 12 do 14 dana.

Gospodarske Viesti.

Lietos je zdrieloćom odoćnilo, a to jer nije bilo dosta vrućine u svibnju i lipnju, a i srpanj u svojoj drugoj polovici bio je škrt. Nevalja brati dok podpunoma neuzdrije.

U petnaest godina od kad postoji banka „Slavija“, izplaćeno je za štete i iztražne troškove 7,989,041 for. 50 novč. — Pravili ustanovljene pričuvene i jamčevne zaklade iznašaju 6,293,791 for. 71 novč. — ujedno sa dobitci premija (tako zvani pričuveni dobitak) sa 175,297 for. 17 novč. za odjel I. II. i IV., sa 455,214 for. 50 novč. za odjel III. Cijela imovina u vriednostnih papirih, gotovini, posjedih, hipotekarnih i drugih zajmova iznaša ukupno 6,093,964 for. 32 novč. — Iz zakladah pozajmilo se je članovom na hipoteke i to IV. i V. odjela za to vrieme do 31 prosinca 1883, 1,186,540 for. od čega iznaša neamortizirana glavnica 537,138 for. 81 novč.; članovom I. — III. odjela na police i druga jamstva 985,878 for. 02 novč. i 48 predjmovnicam 247,229 for. 04 novč. Iz odjela I. — V. proizašlo je u godini 1883 za članove i zaklade ukupno 65,001 for. 42 novč. — Savkoliki primitak na premiji, uložicah, pristojbah i kamatih svih odjela u ovoj godini čini 1,921,110 for. 75 novč. — Članova bilo je koncem godine 1883 u odjelu I. — V. 209,417.

MJEŠTO	Sibenik	Korčula	Hvar	Knin	Mokrine (Boka)	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)
	840-22	27-09	33-16	22-33	20-11	5	2	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	810-7	26-15	31-2	20-7	18-6	7	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	765-7	24-7	28-4	21-2	26-5	1	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	663-4	21-4	28-3	18	19-12	3	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	724	23-35	29-3	18	18-7	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	142	3	1	1	14	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	142	3	1	1	14	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	142	3	1	1	14	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	142	3	1	1	14	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
	142	3	1	1	14	6	1	1	14	6	1	10	4	2	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3

Ka list *La Seta* piše, svilci izpali su lietos u Italiji loše. Ipak sasvim tim. nema nade, da će kožurci poskupiti, pošto nije istina, da su u Kini vladale dugotrajne kiše, pa da su svilci i tamo loše izpali, u Kini bilo je vrieme svilcim povoljno, toliko je istina, da je već gotovo 60,000 bala svile, da se ukrcu za Evropu.

Kako „*Brauer und Hopfen Zeitung*“ piše na svijetu ima svega 64,047 što većih što manjih tvornica piva, u kojima se proizvadj godišnje do 144,944,211 hektolitara pive. — Te tvornice plaćaju poreza preko 300 milijuna for.

Gosp. Tisserand, ministarski upravitelj poljodielstva u Francuskoj priobćio je svoje izvješće u stanju filoksera u Francuskoj godine 1883. — Godine 1881 bilo je uništeno po filokseri 113,000 hektara, god. 1882 nešto 64,500 hektara, a okuženih vinograda ima 642,363 hek.

Na poštarskim štedionicam u Italiji. bilo je koncem svibnja t. g. 125,880,548 taljanskih lira prištede (1 lira = 45 novčića). Kroz sami svibanj prištedilo se je 9,780,705 talj. lira.

Kako gosp. Burchard ravnatelj kovačnice sjedinjenih država priobćuje, iz američanskih rudara izkopalo se je godine 1883 za 6,000,000 lira sterlina (pfund sterl.) zlata, i 9,000,000 lira sterlina srebra

U susjednoj Istriji širi se filoksera sve više i više, doprla je već do obćine Materada — Budimo oprezn!

Blizu Negotina u najvinorodnijem predjelu Srbije, pojavila se je filoksera.

Voldt i Vogel iz Amburga izumili su osobite kvatce za čepove, kad se pasterizira vino u staklenkam.

U Sleškoj naniela je krupa velike, neprocjenjive štete.

Zakon od 30 lipnja 1844 o uredjenju gorških voda, dobio je carsku potvrdu.

Poljodjelski osjek Sjedinjenih država sjeverno-američanskih procenio je ljetošnju žetvu pšenice na 500 milijuna buschela.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

71. Sa našim vinim i sa našimi sredstvi mogu li se imitirati glasovita inozemna vina, kako što čujem to drugdje rade?

B. V. u S. (Brač).

Sve se može imitirati, al je pitanje, da li je vazda imitacija poštena. Vino mora da je proizvod groždja, a ne stotine mješanja po zdravlje štetnih. Naličili domaća vrst vina nekom tudjom glasovitom vinu, onda se može prodavati pod onim imenom, premda i onda valja označiti mjesto od kud je. Danas je zabranjeno zakonom proizvodjati umjetna vina, a ipak polovica vinâ koja idu u staklenka u trgovinu umjetni su proizvod. Tako za *bordeau* vino uzmu 200 litara obćne žutine, 25 litara trešnjavice (soka od trešnja), 7 litara dobre vinovice, 250 grama Sève de Medoc i 125 grama najboljeg tanina (treslovine). To se izmiesha skupa izmuesha, pa izbistri bjelančevinom i posao gotov. Veći dio *malage*, koja dolazi u trgovini pravi se na sljedeći način. Pomiesha se 200 litara obćnoga vina prve vrsti su 20 litara dobra konjaka (cognac, vinske rakije) 1 kilogr. Sève de malaga. Pomiesha se i izmuesha skupa, a do potrebe obojadiše sladom.

72. Koji jeste najlaglji i najbolji način oplatinjenja, i dade li se izvesti uz obćne odnošaje našeg zanatlije?

K. M. u D. (Vinodol).

O oplatinjivanju bilo je već lani obćirna govora u „Poučniku.“ Oplatinava se ili umakanjem ili galvanisanjem. Galvanisanjem ide bolje ali teže, hoće se za to sprava, pa obćna naša radnička vješina teško da bi dotekla. — Mi ćemo navesti prostiji način, t. j. umakanjem. Raztopina pravi se na sljedeći način. Uzme se 1 dio čistog *platinchlorida* u krutom stanju, 10 djelova lužnog Natrona (sodika) posve čista. — Svaki dio ovog lužnog sodika raztopi se u 50 djelova vode distilirane, pa se pomnjom dodaje *platinchlorid*. Sad se sve dobro izmiesha pa dodaje pomnjom amonijake (čipavca) dok nezadobije osobiti vonj. Stvari koje se namjerava oplatiniti valja da su posve čiste, onda se ugrije raztopina do vrienja, pa umaće; stvari moće se dok jih prevuče okorina, onda se vade i suše u pilotinam. Neplotini li se dosta s jednog puta,

onda se na novo oplatinu. Bakar, i sve bakrene slučenine i smjese platine se posve dobro, dočim gvoždje, cinak i olovo teže.

73. Gdje se nastoji popraviti zemljište, odlučuje li na njegovu melioraciju djubar i kako?

A. D. u G. (Livno).

Djubar uvijek i bez uvjetno odlučuje na melioraciju zemljišta. Djubar djeluje dvogubo, s jedne strane obogaćuje zemljišta sa hranivim tvarima, koje sadrži u sebi, a s druge strane poboljšava fizična svojstva zemlje. Naravski, svaki djubar nedjeluje jednako, te će se napram svrsi melioracije, upotrebiti jedna ili druga vrst djubra. Rudna gnjojina nedjeluje kao životinjska, životinjska opet ne kao bilinska, svaka vrst djubra može da djeluje drugačije, s toga mi moramo vavjek imati predodčima svrhu melioracije. Uzmim za primjer rtajski djubar. Raztrošen t. j. pregnu djubar imade u sebi više hranivih rudnih solih, nego priesan; zdrielim djubrom dakle obogatit će se više zemlja. — Priesnim stajskim djubrom popraviti će se bolje fizična svojstva, jer će se uvesti u zemlju više ustrojnih tvari, koje će raztroškom poboljšati fizična svojstva zemlje, s toga se u debelim, težkim zemljam djubri obilnije, a redje, dočim u mršavim tankim česće a pomanje. — Koliko dakle vrst djubra odlučuje na melioraciju zemlje, isto toliko odlučuje i množina djubra, koja se uvadja u zemlju. Zemlja može da postane prepitna djubrom, isto onako, kako joj djubar nedotiče pa ga i nečuje, kad se rabi u maloj mjeri. Za posve slabo djubrenje računa se 10 do 15 tona (svaka tona po 1000 kilograma), a za posve jako 40 do 60 tona.

74. Amo skavaca množina, izbrste sve što zelena nadju, molim kako se može doskočiti ovom skotu, da se nerazplodjiva dalje?

A. I. (Šolta).

Skavaca imade kod nas dva vrsti, veliki skavac (*Gryllus migratorius* ili *Acrydium m.* ili *Oedipoda migratoria*) i skavac crvenih podkrlcah (*Gryllus italicus*). I jedan i drugi živu i razplodjivaju se kod nas, a dolaze također kao doseljenici. Od lipnja do polovice listopada nesu ženske jaja i to 60 do 100 jaja s puta. Sliepe jih i zakopaju za 2 1/2 do 5 centimetara u zemlju. Življenje je obojih jednako, a tamane se velikim naporom i uztrajnošću. U južnoj Francuskoj gdje se često pojavljaju u velikoj množini dosta su vješti u tamaneju skavaca. Oni jih daju sakupljati (loviti) po djeci, i to ponajviše u početku, kad se pojave jer onda neskaču jako. Ovu radju dadu izvadjati po suncu. — Kad se skavci presvuču i postanu jači, onda jih love iz jutra i podvečer, jer su onda tromiji. Djete jedno nalovi na dan 6 do 7 kilograma skavaca. Jaja tamane jim valjanjem. I to ili izpraše zemljište pa ga izvaljaju, ili ga odmah valjaju; na taj način izgujeći se na hiljade jaja i ličinka. Dandanašnji tamane se natjeravanjem u jame. Izkopa se na dnu njive ili polja jama poput jaruge, negde 30 do 50 centimetara duboka, široka 60 centimetara, a duga koliko je potreba. — Najmi se djece koliko je potreba pa se polako tjeraju skavci u jamu. Tu se tamane. Ovo je najuspješniji način.

B. Nova pitanja.

75. Imadem jednu novu bačvu od tvrdog drva, koja se odkad sam ju nalio vavjek nešto rosi, toli na plohi, koli na glavam od nekih duga. — Dade li se i kako zapriječiti to rosenje?

B. D. u J. (Hvar).

76. Gdje se grade košuljice za staklenke, i pošto 100 komada za staklenke od 1/2 litre, koje su visoke 30 centimetara.

B. D. u J. (Hvar).

77. Molim vas jeli koristnije prodavati groždje na lozi, ili prodavati mast, dok se je groždje izmastilo, ili dok se je iztiskalo (izturnalo) ili pak uzdržati vino na duže.

F. V. u S. (Istra).

78. Gojeli gdje vrba pletenicu, da dobivaju onako tanke i ravne šibe? Nešto je u obće paziti pri gojenju vrba, da šibe nebudu čvrlije?

K. L. u G. (Livno).

79. Bili mogao upotrijebit bačve od ulja za vrienje masta, pa kašnje i za vino a bez da se čuje miris po ulju? Imali sredstvo koje za izpravit njih ili izlužiti? Koje su bačve najbolje? Mi ovdje rabimo sudove, koji su služili za vinovicu (spirit). Jeli istina da u jelovini slabi vino?

S. G. u N. (Boka).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uprate plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Člaci računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Rujna 1884.

Nije još zdrielo!

SVAKE se godine opetuju iste komedije.
Iz zametka pa do trganja vječno jadi-
dikovanje.

Najpre da je mraz nanio štete, pa dodju
zavijače, pa nedaća, pa palac, pa skorovače,
erv i što ti ga sve znadem još koje nevolje i
to sustavno svake godine, skoro u istom ze-
manu.

Kad je nova nevolja, opravdano je jadiko-
vanje, al kad se iste stvari svake godine ope-
tuju, onda je to znak ili nemara ili kukavštine
ili neuke.

Lietos n. pr. naniela je mjestimice nedaća
(oidium tuckari) velike štete, pa kad jim se
savjetovalo da sumpore, oni stajahu prekrštenih
ruku.

U južnijim predjelim bilo je ljetos puno
ervâ (gricica, ličinka od skorovače), al nije
nitko ni ti mako rukom, da toj gamadi na put
stane, premda su neki vinogradi, osobito oni
gdje prevladjivaju biela sjemena znatno pre-
trpili.

S razgrizavanja pregnjije jedno zrno, ono
okuži drugo, pa se nasedne pliesan i sto dru-
gih tajnočetnih nametnica, pregnjije pol gro-
zda, da gospodar gleda sve to prekrštenih ruku.

Kad je pod jamatvu, negleda se čaša, da
se otrpa groždje u konobu, jer se boji kripe,

jer jim se čini da ga nestaje pod očima, kako
da ga jata tvrdo-kljunih ptica zoblju, kao da
ga zemlja ždere.

Nego doneklen, to čeznuće je opravdano,
kad se promisli, koliko se je pusto i krvavo
oko njega natrudio, pa da ga crni oblak u tili
čas može da otuče.

A asikuracija?

Za tako svetu stvar neće nitko da se
makne. Strpat ga dakle u konobu, čim prije,
tim bolje.

Ne, ne i sto puta ne.

Trgovina traži žestoka, krepka, jaka vina,
jer je takovo vino zdravije, jer se daje prena-
šati i jer se lahko neišteti; a takovo vino može
se dobiti samo iz zdrava posve groždja.

Lietoš je obilovalo kišam, a i toplina bila
je u obće puno niža od drugih godina; vege-
tacija zaostala je za 20. dana, a da neredmo
za mjesec dana.

Još nije zdrielo, nit u inim mjestim, gdje
se je obično trgalo koncem kolovoza, a na ne-
kim mjestim posve je ljuto. Kakvo će se vino
dobiti od takova groždja?

Jali kvasinu, jali brsatu!

Iz kušnja dosad izvedenih nema u naj-
zdrielijem groždju no 17 po sto sladora dočim
ima 7 do 10 pro hiljadi kiseline. Protrgali se
i izmasti takovo groždje, šta onda?

Učenjaci, koji pomnjom prate razvoj gro-

ždja, prokušali su, da ako samo jedan dan
grije sunce u jamatvi, da priraste u zrnju za
1 do 2 po sto sladora, a da u istom razmjeru
izčezavaju kiseline. Čemu onda nepričekati dok
podpunoma uzdrije?!

Ta i drugdje kiše padaju i obilnije nego
kod nas, pa ljudi trgaju u oktobru, i drugdje
pregnjije gdje koje zrno, pa ljudi tribe nečist,
i drugdje su izloženi krupi, pa se ljudi uhvaju
u Boga i čekaju da uzdrije

Čekajmo i mi da se nepokajemo, jer nije
još zdrielo!

Ljutika (Allium ascalonicum).

Ljutika je u naše krajeve donešena sa iz-
točnih strana i kaže se, da su ju našli kod
grada Askalona.

Ljutika ljubi umjereno podneblje, a topal
položaj.

Sadi ju na pukloj, pjeskovitoj, dobro gnoj-
noj, osušnoj zemlji; neljubi težkih ilovača, na
njimi gubi na teku.

Gnoj valja da ti je dozrio, a treba uvijek
izbjegavati svjež stajski gnoj; najbolje voli gnoj
mješanac, koji je sastavljen od svakovrstnih ži-
votinjskih, bilinskih i rudnih tvari, kano ti
n. pr. razni otpadci, smeće, korov, svakojaki
životinjski otpadci, gnoj iz zahoda, strvina,
busen, lapor, ruševina, blato od cesta, vapno
itd. itd.; riečju sve one tvari, koje nisu pri-
kladne, da ih na gnojište bacamo.

šampanjac kod Muhamedanaca, koji ga nesma-
traju vinom, već kao neku vrst limonade, te
ga pod tom krinkom u velikoj množini kon-
sumiraju.

Madeira.

„Dobro vino pravi dobru krv, dobra krv
pravi dobru ćud, dobra ćud radja dobre misli,
dobroj misli sliede dobra djela, a dobra djela
vode čovjeka u nebo — ergo dobro vino vodi
čovjeka u nebo.“

Ako za koje vino, to valjaju te vesele rieči
starog englezkog spisatelja Howeka za Madeira-
vino. Ovo uzbudjuje živce na živahniju djela-
tnost, kriepi tielo, a što osobito valja, ono u
veliko pobudjuje djelatnost želudca — podpo-
maže dakle probavu — pravi dobru krv.

Pravi Madeira je žute jantar boje, svje-
tlije ili tamnije nuance, osobitog krasnog sjaja,
te osebnog teka, koj sve ono u sebi obuhva-
ća, što pravi poznavalac od vina traži. — U
svjetskoj su trgovini navlastito dvije vrsti ma-
deirskih vina poznate: „Dry-Madeira“ ili suhi
Madeira, i „Madeira-Malvasia“ ili slatki Ma-
deira. (Sliedi).

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

Od svih vrstih vina, koje moderno današnje
vinarstvo proizvadj a i u veliku svietsku trgo-
vinu dovaža, samo su tri upravo svietskoga glasa:
Port, Madeira i šampanjac. Ta su vina poznata
rek bi na celom svijetu; ona se piju i u Petro-
gradu i na hrtu Dobre Nade, u New-Yorku i
Yokohami. Jedino ta vina zaslužuju naziv *sviet-
skih vina* u pravom smislu rieči, te im se u tom
pogledu nemože nijedno ma kako dobro vino o
bok staviti. Doniekle doduše približuju im se
franceski Bordeaux, španjolski Cherry i Malaga,
a daleko za ovimi zaostaju u svietskoj trgovini
porenjska vina.

Medju gore spomenutimi jest Madeira po
glasu najstariji. Već u XVI stoljeću utrli su
Portugizi vinom kanarskog otočja i Madeira
„Sectu“ put u svietsku trgovinu. Izvrstni kva-
litet, pak stalnost i nepromjenljivost tih vina
pod svakim podnebljem, navlastito i pod upli-

vom tropične vrućine polutnika, nadalje za ovo
vrieme silno u svih zemljah razgranjena trgo-
vina Portugiza: sve to učvrstilo je za kratko
vrieme tim vinom, tako, da su doskora bila
svemu svijetu poznata, i svagdje obljudjena.
Port-vino ima svoj svietski glas zahvaliti En-
glezom, koji su početkom XVIII stoljeća začeli
vina Doovr-doline, koja su nastojanjem markeza
Pombala u Portugiziji već odavno na glasu
bila, u svietsku trgovinu dovažati. Za kratko
vrieme bio je „Port“ u svih englezkih naselbi-
nah poznat kao i Madeira, te priznat kao oso-
biti „stomachicum.“

Po glasu, a i po produkciji najmladji me-
dju svojim drugovi jest šampanjac. U svietskoj
trgovini započeo je on svoju ulogu istom u dru-
gom deceniju 19 stoljeća, nu za kratko vrieme
nadkrilio je daleko svoje takmace, tako, da je
šampanjac danas i u najzabitnijih predjelih po-
znat, gdje se Madeira i Port jedva i po imenu
znadu. To je vino koje našim ćutilom više prija
i laska nego ikoje. Već detonacija kod vadj-
nja čepa čudno razigra živce, a sladko-rezki tek
prija više manje svakomu, a navlastito i kra-
snom spolu, što se nemože o nijednom drugom
vinu u istoj mjeri kazati. — Osobito uvažen je

Zemljište, na kojem si voljan ljutiku saditi valja ga najmanje dva puta dosta duboko izkopati ili ti preorati, a dovoljno je prhu, pjeskovitu, osušnu zemlju i jedan put, ali samo duboko.

Sadi se u mjesecu kolovozu, rujnu, dočim kod nas u Dalmaciji počnu ju saditi stopram u mjesecu listopadu, pa opet dobro rodi. Možeš ju takodjer saditi po svu zimu, tamo do i preko travnja ako ćeš, pa dobro rodi. — Sadi mjeseca rujna i listopada, jer joj sadidba u to doba najbolje prija, a to u redove; uz razmak od 15 cm. do 30 cm. daleko.

Evo kako se sadi ljutika:

U jamice zasade se četiri do pet malih odepah stare ljutike, pošto smo im vrške podrezali. Sadi se tako duboko, da joj vršci budu sasvim malo zemljom pokriti.

U zemljah, gdje vlada velika studen, pokriva ju istu stieljom, a najbolja je za tu svrhu *paprat*, koja raste u vlažnih šumah.

U Dalmaciji i Istriji nije potrebno pokrivati ju, budući takove studeni nema, da bi nam istu osujetila. Za velike zaparine valja ju zalievati. Zalijevanjem za žege dobija se sladja ljutika. Valja ju pljeviti od svakovrstnog škodljivog korova.

Vadi se iz zemlje početkom kolovoza, kad joj počme lišće venut.

Čim si ju izvadio iz zemlje, onda ćeš s njom na sunce, i otresti sa iste zemlju, pa ćeš ju opremiti u kuću na mjestu suhu i promajnom. Na vlažnu mjestu, pokvarila bi se na skoro.

N. kola Vežić.

O razplodjivanju masline.

(Nastavak vidi broj 15).

c) Razplodjivanje sa bradašim (vričam talee).

U običnome životu razplodjuje se puno bradašim premda se znanstveni svijet s otim načinom razplodjivanja neslaže.

Što je jedan bradaš?

Grana, koja se žasadi u zemlju, e da protjera žile, i da bude stablo za sebe. U tu svrhu hoće se vlage i topline.

U vlazi i toplini protjera iz bielja i iz lika od onoga diela koji se nalazi u zemlju mjesto listnog puplja, žilje.

Bradasim istina je prenaša se vierno do tična vrst, al se nedobije nigda čvrsto i krepko stablo, kako se dobije iz sjemena, a i rodovitost je manja, dapače plod degenerira, barem u toliko što je manji; a često nosi na sebi sve bolesti otčinske, ili je izgrizen i izvrtan po zareznicim.

Svi fiziologi su za razplodjivanje, dapače po njihovu mnijenju uzrok što maslinjaci ginu, jeste, što potiču od bradaša.

Svakako, kad bradaš nebi nosio na sebi sve iztočne griehove, koje mu prepisuju, rana, koja ostane u zemlji podvržena je uvijek gnjiloći, a od tud pak smrt i druge nevolje.

Jer još mnogi najvole razplodjivati maslinu sa bradašim, navesti ćemo nekoje malenkosti, a bude li se na nje pazilo, neće biti bradaš masline podvržene svim nevoljam, kojimi su danas podvržene.

1. Grana za bradaš mora da je posve zdrava, da je od onih, koje rastu okomito, a ne vodoravno, da nije jalovica, da je rodila ili iste i barem prednjašnje godine.

2. Da nije deblja od običnog držala, a duga 50 do 80 centimetara.

3. Da je zasječena i zasadjena u pravom zemanu, kad se uz prikladnu vlagu i toplinu može brzo ukorijeniti.

4. Da zemlja, u kojoj će se zasaditi bradaš bude obična, lahka, prha i topla, tako da kad se ukorieni i presadi na mjestu, niti neopazi razlike zemljišta.

5. Zasadi se u zemlju za 30 centimetara, a za 20 ostane nad zemljom. Razmak neka bude 1 metar,

6. Da se dio nad zemljom neposuš, što se posve lahko dogodi, ako vladaju bure, valja ga namazati blatom od gline i govedje balege.

7. Kad se bradaš ukorieni i protjera mladice, valja ravnati razvitak grana, i ostaviti samo one, koje su potrebite radi oblika.

8. Za presađivanja klastre se žile u razmjeru sa granam, a pazi se osobito da se nerazvijaju osovne duge mladice.

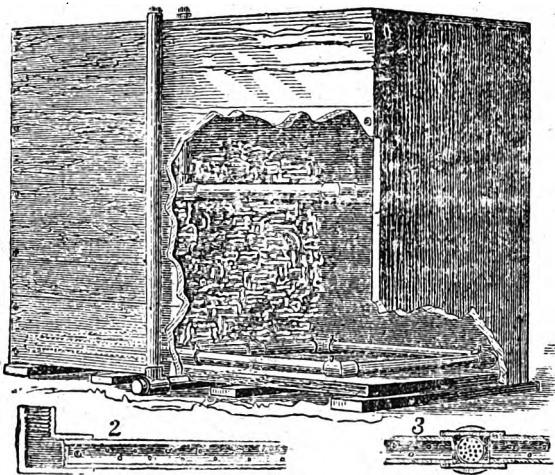
O čuvanju i uzdržavanju bačava.

Veći dio vina pokvari se sbog sudova. U nečisto, nezdravo posudje mora da se vino pod svaki način pokvari. Evo nekoliko praktičkih naputaka o čuvanju i uzdržavanju bačava:

1. Dok se iztoči vino, valja sud izprati, izciediti ili bugacam presušiti, što se najbolje postigne ako ga se za 48 sati drža obrnuta na vranj uz čep otvoren. Kad je sud posve suh osumpori se i začepi. Za sud od 10 hektolitara rabi se 1 sumporelka, a za veći ili manji surazmierno više ili manje.

2. *Zarakijiti sud.* Bačve od crna vina rado se zarakije. U suhi sud od 10 hektolitara ulije se 1 litar vinovice. Izvalja se sud, da se sve otiene ovlaže, pa se upali i dok izgori začepi se.

3. *Izlužiti novu bačvu.* Uzavre se nešto vode, ulije vrielu u sud, začepi i sud za nekoliko vriemena valja. Kašnje nalije se masta,



Slika 61. Novi silos za čuvanje krme.

da u unj prevrije. Ipak mast daje po smrekovini ili dubovini. Puno je bolje popariti bačvu sa vrielom vodom kako je već rečeno, pa ju za 5 ili 6 dana svakog jutra naliti punu vode, a svake večeri iztočiti ju. Po tom ugrije se do vrienja nešto mora ili vode u kojoj je raztopljeno kuhinjske soli; pa popari. Po tom prosuši se pa popari i propere sa vrielim vinom. Neki izluže sud sa vapnom. Vriplom vovom i gašenim vapnom naprave vapneno mlieko i, još vrelo uliju u bačvu, valjaju neko vrieme, pa drže 24 ure unutra; po tom izciedi se vapneno mlieko, propere par puta sa vriplom vodom, a onda opetovano izpira se studenom vodom. Na svaki hektolitar računa se po do 1 kilogram vapna.

4. *Pliesnivo posudje.* U dobra, razborita gospodara nema pliesniva posudja. Pliesnivo posudje pokazuje nemar gospodarev. Valja najprije vidjeti dali žuti ili bieli pliesan, i dali po bielom pliesnu ostaje crna mrlja. Žuti pliesan je gori od bielog. Svakako valja u takovu slučaju bačvu razadniti, pliesan ostrugati, pa još drugčije razkužiti. Neda li se bačva razadniti onda se razkužuje na sliedeći način: a) Zagasi se nešto živa vapna u bačvi, dobro izvalja, onda izpere. — Po tom ukuha se soli, smriečaka i orahova lišća, prociedi na cjedilo, pa vriplom ukropinom izpere sud; napokom izpere se čistom vriplom vodom; b) Iztruga se sud i izmaže zagašenim vapnom pa pričeka, da se osuši. Nuzto razblaži se 1/4 kilograma sumporove kiseline sa 10 litara vode, pa ulije u bačvu i izvalja. Ovim se raztopi vapno. —

Napokom izpere se najpre vriplom pa studenom vodom; c) Razadne se bačva, progori sa slamom, pa izpere vriplom i studenom vodom ili još bolje ukropinom od hrastovih pilotina; d) U sud od 10 hektolitara ulije se 1 kilogram sumporove kiseline, izvalja se na sve strane, onda dobro izpere.

5. *Kvasinaste bačve.* Bačvu u kojoj je bilo kvasine valja posve temeljito izčistiti, jer inače vino poprmi kisela tek i duhu. Sud u kojem je bila kvasina valja najprije razadniti i izstrugati, pa progoriti sa slamom, onda opet izstrugati. Sad se ozadne opet, pa za svaki hektolitar metne se u bačvu 1 kilogram živoga vapna. To vapno zagasi se polahko u bačvi uz neprestano dolievanje vode, dok postane židko mlieko. Izvalja se sud, iztoči vapneno mlieko, pa izpere opetovano sa čistom vodom.

6. *Izluživanje posudje sa parom.* Najbolje i najbrže izluži se posudja sa parom. Ima mali stroj u kojem se grije voda u paru, pa se sa cievi na vranj uvadja u bačvu, kojoj ostane čep otvoren. Sud od 10 hektolitara izluži se u 1/4 sata.

I. B.

Sliezovača-Althea.

Ima više vrsti sliezovače, koje se sve razlikuju ponajviše po boji cvjeta. Žutu i bijelu sliezovaču vole vrtlari za vience, jer se velikim punimi cvietovi i lovorikovim lišćem u čas napravi posve liepa kruna. Rumena i crnjena sliezovača ima manje vriednosti, a u gospodarstvu posve nikakove.

Za gospodara dobro je da se upozna sa crnom sliezovačom t. j. sa sliezovačom crna cvjeta: *Altea rosen var. nigra*. Ova sliezovača goji se radi cvjeta, kojeg se rabi u mastilarnstvu (tangarstvu), a to ponajviše za bojadisanje vina.

Ona je jedno i dvogodišnja bilina, a mjestimice i višegodišnja. Goji se ponajviše po vrtovim, za domaću potrebu riedko, da se goji na polju na veliko.

Uspjeva najbolje na lahkim zemljam pjeskovite ili dolomitske naravi. Na čvrstim zemljam, kao gnjilačam i ilovačam neuspjeva.

Netrpi pod sobom djubra, al neće opet da je zemlja posve iztrošena. Osrednja vlaga, a propustno lahko zemljište najbolje joj prijaju.

Sije se ožujka i to ili u graste ili odmah na mjestu. Puno bolje uspjeva, ako se presadi iz grasta, al je to presađivanje od velike zarnoveti, jer se razsad lahko gnječi i drugčije kviri.

Sadi se u razmaku od 10 do 14 centimetara, a isto toliko red od reda.

Prve godine plievi se korov, i jedan ili najviše dvaput prorahli zemlja, oko svakog pojedinog struka.

Sliedeće godine u prolieću opet se prorahli zemlja, jer do mala protjeraju vlati na koje se od kraja do vrha nasadnu cvietovi. — Te cvietne kite duge su 1 do 4 metra. Kad se je cvieće posve razvalo dakle nešto prije nego cvate, pobere se. Ne bere se sve cvieće s jednog puta, već onako kako dozrieva.

Obrano cvieće suši se odmah. Valja ga razstrieti na tanko, po mogućnosti svaki pojedini cviet osebi, jer budeli stajalo cvieće na kuptu ili u debljoj naslagi, ili će se upaliti ili otvrdne. I u jednom i u drugom slučaju gubi svoju vriednost, jer se onda boja lahko netopi. Najveći neprijatelj sliezovače jeste žestoki vjetar i nagle oluje, osobito u drugoj godini kad protjeraju kite. Na nekim mjestim pravi hrdja (*Puccinia Malvaearum*) na sliezovačam velike štete, nu ta bolest do danas u koliko nam je znano nije se kod nas pojavila. Sa hektara zemljišta može se pobrati 150 do 800 kilogr. cvieća, koje se prodaje po 20 forintih svaku 100 kilograma. Bud narav naših zemalja odgovara posve zahtjevom sliezovače, mi bi svakome preporučili, da ju goji koli toli.

O izmjeni sjemena.

Jedan od glavnijih uzroka zašto nas lietina godimice izdaje jeste slabo sjeme.

Doisto pogledali se kasne jeseni ili u proljeću, što se sije, odmah će se zaključiti, da iz takova sjemena nebude nicala zdrava i krepka bilina.

Nespominjemo da zemljišta nisu dosta izorana, a izim što na zemlji gospoduje korov, još ga se mnogo i mnogo sjemenom zasije.

Dakle: slaba, slabo izorana i nečista zemlja, pa nečisto krhljavo sjeme. Uz ove nepogode nije moguće da lietina bude dobra i obilna.

U novije vrijeme stalo se je puno oko toga raditi, da se izmieni sjeme, i to čvrstim uvjerenjem, da izmijenili se sjeme, biti će izdašnija lietina.

Iskreno je priznati, da dobro sjeme puno i puno upliva na dobrotu lietine, al se nemože podništo utvrditi, da je izmiena sjemena neobhodno potrebna.

Mi vidimo koliko se je boriti ljudim i životinjama dok se aklimatiziraju u jednome mjestu, a isto takovu borbu, ako ne i veću voditi je bilinama, jer se one nemogu da maknu s mjesta, niti da traže zaklonište ili da izbjegnu, kako što mogu životinje.

I učenjaci dugo i dugo bavili su se i prokušavali sjemenja da se uvjere, ako je savjetno i korisno izmijenjivati sjeme, pak je većina njih od uvjerenja da nije potrebno izmijenjivati sjeme, da se dobro i zdravo sjeme može na kući uzgojiti. Neslažu se izmjenjivanjem sjemena:

a) što svako sjeme najbolje uspjeva ondje gdje je od starine, te je krivnja gospodareva, ako ono još uvijek ne uspjeva dobro;

b) što se nemože nigda utvrditi, dali će jedno sjeme uspjevati dobro u stanovito mjestu, pa sve, da su se kušnje u malo izvele;

c) što je izmiena sjemena skopčana velikim troškom, kojeg se nemože nikako opravdati.

Drugi n. pr. kao Haberlandt, Lipinsky, Krafft itd., koji su za izmienju sjemena vele:

a) Da se izmiena sjemena ima preduzeti, kad je staro sjeme posve izjalovilo, i kad se po opetovanim kušnjama nije moglo na kući uzgojiti zdrava, krepka i klicava sjemenja.

b) Da se sjeme ima nabaviti iz onih predjela, koji su posve slični onome gdje se žive, i to ne samo glede naravi i kakvoće zemljišta, al i glede podneblja i položaja.

c) Da se uz jednake okolnosti, ima nabavljati sjeme radje iz južnih nego iz sjevernih predjela.

Svi se slažu u tom, da je sjeme od nekih bilina svakako potrebno izmijenjivati, kao n. pr. sjeme od lana, a da je sjeme od djeteline najbolje nabavljati sa sjevernijih predjela.

SVAŠTICE.

Jednostavni maz za voće. pravi se na sljedeći način. Uzme se 25 djelova prosta thera (smrdljivog katrana) 20 djelova lanena ulja i 100 djelova krede. Izmieša se dobro jedno s drugim i posao gotov. Rabi se toli za navraćanja, koli pri zamazivanju ranâ.

Vosak za staklenke. Raztopi se 267 grama čiste smoline (razine), 67 grama žutoga voska i 16 1/2 grama sala. Ovoj raztopljenj smjesi dok je još vrela pridoda se da se obojadiše 6 djelova crvenog okra (železne hrdje).

Da duhan bude tečniji i mirisaviji. — Jaki duhan postane slabiji, a o se namoči u mlako mlieko. Isto tako postane sladji i mirisaviji duhan, ako se propere u vodi u kojoj je raztopljeno nešto malo mrka šećera (kandis). — Lišće od jagoda (fragaria) priobčuje duhanu

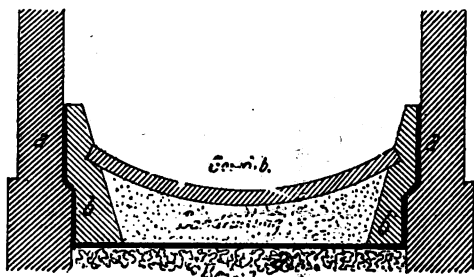
posve ugodni miris. Nu najugodnije miriši duhan, ako mu se promieša kore od rašeljke, a još mirisaviji je uz primješak lišća od koromača i kumina.

Najjeftinije crnilo pravi se ako se ukuha 250 grama na sitno izsječkane hrastove kore u 2 litra vode kišnice, pa onda prociedi. U ovoj procjedini raztopi se 64 grama arabske gume, 100 grama zelene galice (vitriolo di ferro), 8 grama modre galice (vitriolo di rame) i 8 grama nišadora (salmiak). Bud se na svim crnilim posve lahko napravi pliesan, savjetuje se pridati n. pr. ovakoj smjesi prgršt (presa) živanog kisa. Ovako crnilo užeuva se zdravo i bez pliesna godinu dana i više.

Nepropustnost kože. Da koža u vodi bude nepropustna valja ju mazati sa sljedećom raztopinom. Raztopi se kolofonija ili koju drugu čistu smolinu u terpentinu ili u eter od kamena ulja, pa se ovom raztopinom mažu postoli ili druge stvari od kože, koje hoćemo da budu nepropustne u vodi. Neki Rosa iz Pariza trguje na veliko ovakovom raztopinom, i pokazala se je u praksi posve korisna.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Novi siloš za čuvanje krme, predstavlja nam naša slika 61 na strani 70. Da današnji silaši, koji su se obično kopali u zemlji, imali su manu, da bi se u njima zelena krma posve lahko pokvarila, a to s razloga, što se uz najveći pritisak nebi zelina stisnula već do polo-



Slika 62. Konoba proti crutim

vice siloša, a druga polovica ostala bi nestisnuta, te po tom zrak izdanjih slojeva, nebi moglo da se uzdigne do površine; a opet bi se na dnu sakupili svi oni sokovi, koji bi se usljed pritiska ciedili iz zeline. S. Colcord iz Dovernia izumio nov siloš za zelina, kakova naša slika 61 na strani 70 predočuje. Ovo je sanduk od čvrste balke, da uzdrži pritisak, ima na dnu položenu mrežu vodoravnih cievih, kroz koje otiče sok, koji se iz zeline ciedi, i na sriedini sanduka ima mreža vodoravnih cievih, nu druga je svrha ovih, kako ćemo to odmah doznati. Iz ovih vodoravnih cievi dižu se okomite, kroz koje izlazi zrak i plinovi, koji se razvijaju usljed vrienja zelina, i ona mreža vodoravnih cievih, koja je namještena na sried sanduka služi u istu svrhu. — Kroz okomite cievi može se doznati toplina, koja vlada u zelina pa eventualno zapriečiti prenaplo vrienje. Kako su sastavljene te cievi označeno je na slikama 2 i 3 izpod glavne slike.

Da užeuvas konobu od poplave. Neke konobe sustavno izložene su poplavi ili po prvim jesenskim kišama ili poslje svake obilne kiše, a neke preko sve žime, tako da se možeš u konobi u ladji voziti. Koliko neprocjenjive štete odtud po gospodarstvu osobito, ako mu je konoba za žitija ili druge stvari, koje lahko pokvari. Naša slika 62 na strani 71 predočuje nam, kako se ima urediti konoba da bude nepropustna. Valja za suha vremena izkopati što se može dublje pa betonirati ili paklinom zamazati, al ne samo po dno već i strane barem za 6 metra više no što stoji najviša voda. — Po tom sagrađe se strme od kamena ili opeka (vidi b), pa se onda zasiplje pjeska, i to do

one točke, doklen dopire osrednja voda. Povrh ovog pjeska gradi se naopaki svok, od kamena ili opeka, kako to naša slika predočuje. Ovako priredjena konoba posve je suha. Svod je svrnut naopako, da imade odporišta proti vodi, koja bi se eventualno mogla nakupiti u pjesak i od tud tištiti na svod. Svod je i gradjen i zamazan sa cementom.

Gospodarske Vesti.

U Dalmaciji ostalo je nerazprodano preko sto hiljada hektolitara vina. Na samom Braču preko 30,000 hektolitara. Žalostno!

Od dana 16 do 30 studenoga držati će Barun Gundulić u Dubrovniku javna predavanja o maslinarstvu i uljarstvu. Namjestništvo u tu svrhu podjelit će nekoliko štipendija od 50 for., onim posjednicim tiskova, koji žele slušati ta predavanja. I svakome drugome posjedniku slobodno je prisustvovati na ta predavanja. — Gospodin Barund Gundulić, je jedan od najmarljivijih naših gospodara, a uljarstvu je specialist. Tko hoće da prodaje svoje ulje po 50 i 60 for. mjesto po 20 i 25 for. barilo, neka leti u Dubrovnik.

Preuzvišeno Namjestništvo poslat će našega suradnika, gosp. J. Bučića, na troškove ministarstva u Istri, da se uvježba kako se tamani filoksera, e da u slučaju, ako se filoksera kod nas pojavi bude mogao ravnati radje za tamajenje.

Preuzvišeno Namjestništvo dozvolom Ministarstva, dati će lietos po 40 novčića svaki kilogram sjemena djeteline odnosno ljekarice, svim onim posjednicim, koji se putem občine ili kotarskog Poglavarstva prijave na Namjestništvo, označiv kolikoću, koju trebaju do dana 15 listopada t. g. Djetelina i ljekarica je jako skupa, i a vrst je po 1.80 for. kilogram. Nereba daljeg tumača!

Preuzvišeno Namjestništvo razposlalo je okružnicu na sve članove občinskih filokseričkih povjerenstva, u kojoj jim vruće preporučuje da pregledavaju vinograde, e da se odmah u zametu utamani bič božji, filoksera, koji se može eventualno pojaviti. Vinogradari budite oprezni, filoksera i ekonomičko razsulo, to znači jednu te istu stvar.

U ovogodišnjem izvješću kr. Gospodarsko-šumarskog Zavoda u Križevcima izim školskih i gospodarskih viestih imade obširna nauka o odgojivanju vrbe. Godine 1893 i 1894 bilo je na Križevačkom Zavodu svega 139 učenika. I to 80 na višem odielu, a 59 na Ratarnici. Na višem odielu bilo je 55 šumara i 25 gospodara. Križevački zavod liepo napreduje!

Na nekim mjestim počelo se je žalibože trgati, premda još groždje nije zdrielo. Iz nezdrila groždja, nezdrrielo je i vino, neka to svak zapamti.

Na gospodarsko-šumarskome zavodu u Križevce, držao se je tečaj o voćarstvu. Taj tečaj posjetilo je 29 pučkih učitelja.

Bugarska reć bi da namjerava sudjelovati pri izložbi u Budimpešti.

U Grabom u Pruskoj složiše se voćari, da sagrađe veliku sušaru za voće po sustavu Aldena. U toj sušari moći će se danomice posušiti 40 centih voća.

Pišu iz Plamih na otoku Hvaru. Dodju li sve masline do rukuh, bit će ulja ko nikad.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj str. 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člisch računaju se 5 novč. po cen-
simetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Listopada 1884.

O potrebi udruživanja.

Stara je naša poslovice: „Slogom rastu i male stvari, a nesloga sve pokvari;“ i mi, drugi dio ove poslovice najbolje opažavamo u našem gospodarskom zasponu, da narečemo nazadku. Ljenost prouzrokuje nemar, a nemarkom mlitavi duh, malaksa snaga, gubi se onaj sobstveni *koču*, koji čini pojedince i narode snažne i odvažne.

Za svaku i najmanju stvar hoće se, da te drugi potisne, sve se pričinja nemogućim, nećuti se snage za ništa, a jeli se na što odvažilo, eto ciepidlačenje, koje stavlja svemu konac.

Svi uvidjaju, da ljetina od godine, na godinu izdaje, a nitko nećuti se jakim, da se odvaži na melioracije. Potrošiti na poboljšanje imanja 100 ili 1000 forintih, to je ludost, novac koji se neće nigda izplatiti. A troškovi već danas zoblju ljetinu. Koliko se pusta novca potroši na kosce za žetvu, koliko opet na vršitbu, na vijanje, i nitko neće da shvati, da jeftinije, savršenije i brže ide sa kosilom, mlatilom i čistilom. E da, al se za dobro kosilo hoće 300 forinta, za ručno mlatilo 70 do 100, a gdje novac za vitlo i za čistilo.

Puste li iluzije! Kosilom pokosi se u dan, koliko 20 kosca nepokosi, e pa! al kosilo stoji 300 forinta, odkud 300 forinta? U mene nema toliko radnje za kosilo

Ima na stotine posjednika kojima nebi strojevi stajali bezposleni, al neshvaćaju koristi od tih novotarija, radije „pletu kotac, ko i otac.“ A da bi se deset ili dvadeset težaka i maloposjednika udružilo, pa kupilo takovo oruđe i strojeve potrebite, kako što to rade u Francuskoj, u Njemačkoj, u Holandiji itd., o tom nema govora; nastala bi kavga tko će se prvi služiti, i radšta ga je jedan uživao, dan više od drugoga.

U dolini ima liepih i prostranih oranica i njiva, al preko čitavog polja teče potok, koji nema korita, pa se uz malo kiše razlije. Oranice i njive propadaju, svake godine povodnja to veća, njive napokom prevlažne, nedadu se obradjivati, sve propada što čovjek uzradi. — Nesmeta. Svi gledaju prekrštenih rukuh, vide da jih i groznica mori, al nemadu snage, da se odvaži i da pročiste ili izdube korito za potok; ne, oni čekaju, da to vlada učini, vlada može, vlada je dužna, oni plaćaju porez

Mjesto da prave molbenice na vladu, mjesto da zaklinju zašto pravo neimadu, radije latiti se sami posla. Vlada je tu da podpomogne poduzeća i radnje započete, da izvadja velike radnje od obće koristi, al ne one pojedinaca. Vlada niti je na to zvana, niti raspolaže sa toliko novca, jer bi onda morao porasti porez strašno, a danas već usljed slabih prihoda postaje nesnošljiv.

U Holandiji, u Francuskoj i drugdje, na pr. u drugim pokrajinam Cislajtave izveli su posebni ogromni melioracija, al samo zato, jer su shvaćali korist od takovih melioracija, i jer je vlada kod njih duh udruživanja.

Oni shvaćaju, da je bolje žrtvovati prst nego ruku, a bolje ruku nego glavu.

Ima n. pr. kod nas u pokrajini jedno prostrano polje, koje bi moglo biti hambar dalmatinski. Preko tog polja teče potok, koji nema korita; povodnje su tu na dnevnom redu, i to prostrano veliko polje, daje posve malo ili ništa prihoda, zaraslo je žabnjacim i šašinom.

Još godine 1821 potok je poplavljavao ta zemljišta, jer onda su odpočele molbe na vladu, da uredi korito tog potoka. Imadu dakle 63 godine, da ti ljudi prekrštenih ruku gledaju, kako jim voda od godine na godinu sve više stete nanaša, a nemadu snage, da se odvaži na posao. Da je onda svaki stanovnik šaku zemlje na godinu iz korita izvukao, danas bi korito bilo gotovo. Potok ni danas nema korita. Zašto ti ljudi neizmijere zemljišta, koja ostanu poplavljena za najviše povodnje, pa neprediele toliko dana ručne i vozne radnje na godinu, po četvornom metru poplavljenе površine? Jer nema duha za udruživanje.

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

(Nastavak vidi broj 18).

„Dry-Madeira“ je vino, kojega slador se je posvema u alkohol pretvorio; to je vrst u trgovini mnogo više razprostranjena, nego „Madeira-Malvasia.“ Ovo je sladko liker-vino, koje se samo u južnih stranah otoka Madeire, i to samo na nekih mjestih uspješno razvija. Loza iz koje se to vino dobiva, je poznata grčka Malvasia, dočim se „Dry-Madeira“ dobiva iz Vidogna loze. Osim ovih loza kultiviraju se na otoku jošte Bagual, Escanagao, i neka vrst muskat-loze. — Najbolja vina proizvajaju se u južnih stranah, otoka: vina sjeverne strane slabije su kvalitete, te se ponajviše upotrebljavaju za pravljenje cognaca; danas se je vinogradarstvo ovdje skoro sasvim napustilo.

Tvrđi se da pravi „Madeira“, dok potpunoma dozrije i vrhunac svih dobrih svojstva postigne, mora deset godina ležati u buretu, a

zatim još deset godina u bocah! Dozrievanje ovo često se puta pospješuje time, da se prostori, u kojih vino leži, umjetnim načinom ugriju; svakako je ali naravno dozrievanje bolje.

Svaki se Madeira koj je za export opredieljen alkoholizira i time postaje vino trajnijim, te je obćuvano prigodom dugotrajne vožnje od raznih bolesti, kojim su vina tom prilikom osobito podvržena. Uvožina alkohola, koja se stranom mastu, stranom vinu pridodaje, nije pretjerano velika.

Ona iznaša 2.5—4.5 lit. na 500 lit. masta, zatim isto toliko nakon vrienja i prvog odtakanja, a često se ista množina još i gotovomu vinu prilije neposredno prije exporta. Za to alkoholiziranje upotrebljava se samo najfiniji spirit, dobiven destilacijom (prekapljivanjem) vina (Cognac).

Madeira-vino već je od naravi vrlo jako, a alkoholiziranjem postaje ono još jačijim, te imade po Josustonu 16-22 po sto alkohola. — Uslijed tog visokog postotka na alkoholu, nemože se to vino uživati, nego u malenih količina, te se ponajviše pije prije objeda ili poslje juhe, da se želudac na veću probavnu djelatnost pobudi.

Nu nije sve ono i zbilja Madeira, što se pod tim imenom prije i prodaje. Za cielo se malo koje vino toliko patvara koliko uprav Madeira. U osobito velikoj množini patvore ga u Magdeburgu i Hamburgu u posebnih tvornicah. Prave ga ondje iz starih bjelih vina (austrijska su vina osobito shodna za tu svrhu), kojim se pridoda nešto čistoga spirita, i alkoholni ekstrakt zelenih ljuska oraha (Juglaus regia), a za sladke se vrsti dodaje još i kandis-likier.

U Francuskoj patvore ga iz jabučnog vina ili cidera. Ovaj se promješa sa medom, uzkuha, pjena odstrani, zatim se alkoholizira, te odoči u bačve, iz kojih se nakon 6 mjeseci pretoči u boce. Osim toga putuju svijetom sva vina atlantičkog otočja (Teneriffa, Canaria, Langerote, Fufaventura, Palma, Gomera, Ferro, Azori) pod glavnom etiketom „Madeira.“ U novije doba pala je znatno produktivnost tih otoka kao i Madeire, te su ta vina počela znatno izočezavati iz svietske trgovine, a na njihovo je mjesto stupio španjolski cherry, koj se stranom pod vlastitim imenom, stranom opet pod etiketom Madeire prodaje. (Sliedi).

Ulomci iz vinogradarstva.

Nauka o klastrenju:

Loza je muticaste naravi, tjera godinice množinu matrakâ, koji ili puzu po zemlji ili se penju po obližnjem drveću.

Rodi samo na mladice, koje su protjerale iz lusnjâ ili godišnjih matrakâ. Da bi se sebi pripustila, protjerala bi puno kratkih mladica, na koje bi se nasela množina ploda, mala tvrda zrnja, slabe tečnosti i soka.

Usljed navedenih uzroka ne samo što je nastala potreba obrizavanja, al se je stvorio niz pravila po kojima se valja ravnati za rezanje.

Lozu valja da obrizemo na način da nam tekuće godine dade što moguće više ploda, ne samo, al da se tjelesno razvije (da protjera matrakam) na način da sljedeće godine urodi takodjer dobro.

Sva vještina rezača sastajat će u tom da razdieli naravnu snagu loze medj plodnosne mladice i matrake.

Bud se i odnošaji mienjaju po mjestim, položaju, podneblju, vrsti loze, zemljištu itd., stoga će se i način rezidbe morat mienjati i udesavati napram odnošajim.

Prvo i glavno pravilo za rezača jeste, da nastoji uzgojiti drvene matrake što moguće bliže panja, a to da loza ne-puzi, već da se sustavi, što je koristno osobito u onih vinogradih, gdje se loze penju na železnu nit ili šta slična.

Obično za rezitbe odabere rezač izmedj lanjskih matraka, onoliko komada koliko mnije, da mu je dosta za buduću jamatvu, a da se osjigura, da će mu za zbilj protjerati kraj starog drva, previje glavu na nečuvan način; što često put nebi nit savjetovali, nit dopustili odnošaji njegova trsja (lozja); pa je posve lahko da se gdjekoji matrak prelomi; a što je napokon najgore, nemože da se uvjeri o pravom porazdjelenju sokova u surazmjernom razvitku ploda i drva.

U praktičnom životu, e da se izbjegne navedenoj neprilici, ostavljaju se dva matraka, jedan lusanj naime rod ploda, i jedan reznik rod drva. Na ovaj način razdjela se sokovi podjednako.

Napredni vinogradari, upotrebljavaju ovaj način još koristonosnije, oni naime jednu lozu režu za obzirom na drvo, a drugu obzirom na plod; a buduće godine mienjaju, režu za plod onu koja je bila za drvo i obratno.

Ali ovaj način nemože se preporučiti, nego za slučaj ako se goji stolno grozdje, jer prizemni grozdovi zazbilj zdriju prije od onih koji stoje ovisoko.

Ako plodnosne mladice preveć tjeraju i obiluju lišćem bez ploda onda je savjetno prignuti jih vodoravno.

Imadu li se pčele razplodjivati naravnim ili umjetnim rojenjem?

Do danas još razilaze se mnijenja pčelara, dali se smiede ili ne umjetno umnažati rojeve. Umjetnim rojenjem može se napraviti velikih pogriješaka, koje idu na uštrb samog roja.

Hanoveranac Lehzen kaže:

1. Umjetno namnažati rojeve smjede se samo onda, ako imade puno radilica, a satje je puno legla, te se s toga bude moglo lahko dograditi matičnih stanića.

2. To umjetno umnažanje, mora da se izvede na način, da naliči posvema naravnome rojenju.

3. U starome ulištu ima ostati mladog legla, i dostatan broj mladica da se brinu za njegov uzgoj.

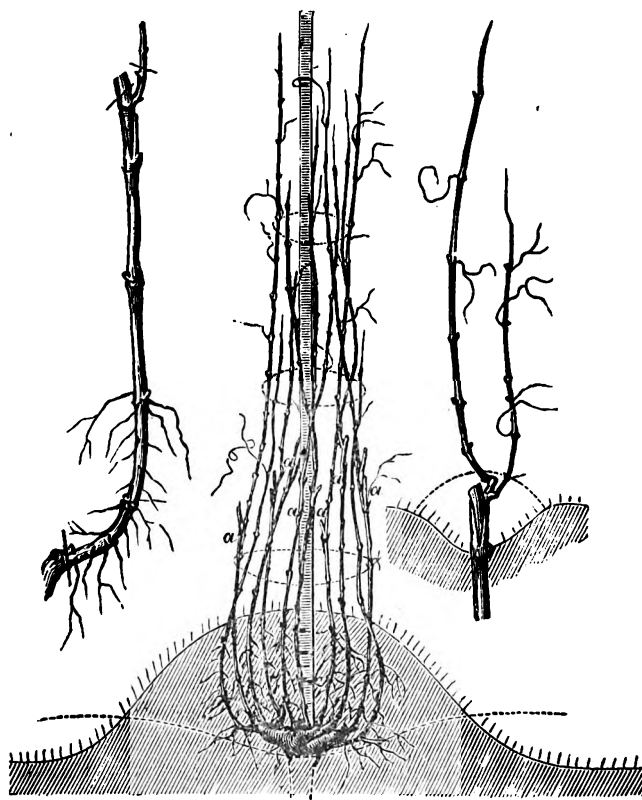
Pazeć na sve ovo, može si svaki umjetno umnožiti pčele, a tim prištedi ono meda, što ide izgubljeno za naravskog rojenja.

Nego ima toliko načina, kako da se umjetno umnože pčele. Lehzen mnije da je najbolji način Gravenhorstov. On uzme sve pčele sa maticom i smjesti jih u novo ulište, dade jim nešto satja čista. jedan sat pun meda i za jedan dan pozajmlje jim jedan komad saća sa leglom. Dobar dio radilica, istog dana još vrati se u stazu košnicu, i tim je leglo obskrbljeno. Doda mu se još ili komad saća sa razvitom matičnom stanicom, ili maticu živu. Po tom ostane stara košnica, kako da su se iz nje izrojile pčele. Ako se ovo umjetno rojenje izvede u pravom zemanu t. j. prije nego ocvatn bagreni (robinia pseudoacacia) i lipe, može se izvaditi iz njega na svršetak godine 100 kilograma meda.

Ipak Lehzen zaključuje:

1. Da mladi pčelar (dok se dobro neupozna sa pčelam i sa njihovim načinom življenja), nepravi umjetnih rojeva. Neka se zadovolji sa naravnimi.

2. Vjest pčelar odabrat će onaj način umjetnog razplodjivanja, koji mu se svidja bolji i koristniji.



Slika 65. Korenjak s oznakom gdje se ima odsjeci od glave.

Slika 63. Predočjenam za grnutu glavu i mladice američanske loze.

Slika 64. Zasadijn oplemenjeni korenjak.

Barun Ambrozy protivan je posve umjetnome rojenju, koje je po njegovome mnienju uzrokom što pčelarstvo propada. On je radje da se diele stari rojevi ili da se kupuju mladi rojevi.

Ilgen je mnijenja, da u Kranjskoj i u Dalmaciji gdje se pčele kasno roje, svakako je koristno umjetno rojenje, dočim dr Dzierzem nije posve nit za umjetno nit za naravno rojenje, on mnije, da mjestne okolnosti odlučuju, koji je način koristniji, a da dobar pčelar bude upotrebljao oboje kako mu se bude svidilo, ali uvijek oboja načina i umjetni i naravni.

Fischer je posve protivan umjetnom rojenju, i tvrdi vlastitim iskustvom, da se je često gorko prevorio. On pspješni naravno rojenje tim, da 48 dana prije dade pčelam jedanput trstikova šećera. Ako je samo čas liepo vrijeme, one se roje 48 dan nedvojbeno.

RAZSAD.

Mnogi se pitaju čemu uzgajati razsad od nekih rastlina, kad se druge siju odmah na polju i, dobro uspijevaju.

Razni su razlozi, koji nas sile na uzgoj

razsada, a ti su ponajviše ili gospodarstveni ili klimatički.

Ima bilina, koje zasijane na otvorenom polju, nebi mogle da dozriju do jeseni. valja s toga zasijati jih u zaklonjenu da do zemana, kad jih podneblje podnosi budu razvite. Druge za mladosti rastu posve sporo i zahtjevaju malo prostora, te bilo bi negospodarstveno zasijati jih odmah na polju i držati zapremljeno zemljište, koje može biti inače koristonosno, pa se stoga siju u graste. Neke biline uspijevaju kod nas preko lieta, dapače i dozrijevaju, al se nemogu sijati ranim prolićem na polju, jer bi prozeble; takove biline valja uzgojiti do razsada na poklonjenom mjestu. Napokon neke za svoje prve mladosti zahtjevaju posve pitnu zemlju, što jim se na polju nemože prirediti.

Sjeme razstlinâ, od kojih se ima uzgojiti razsad, sije se ili na zaklonjenim dobro podjubenim lijam, ili po grastam skrinjam i čak loncim ili napokom u kljaljšta. Bira se uvijek zdravo, jedro i klicavo sjeme, jer od ovakova sjemena razvije se jak razsad.

Mnogi siju sjeme omašno, nu u novije doba pokazalo se je puno koristnije sijati u redove. U redove zasijano sjeme dade se laglje pregledati, ne samo al se laglje plievi i prahljuje. Redovi siju se obično 5 do 8 centimetara u razmaku, Razsadnik valja često zalievati, a do potrebe zakriljivati proti mrazovim.

Gust razsadnik valja prorodjivati, da se razsad bolje i jače razvije.

Razsad vadi se iz razsadnika za važna vremena, obično poslje kiše, i to pomnjom, da se žile neozlede. Nije li zemlja u razsadniku dosta vlažna, onda valja obilno zaliti.

I zemlja na kojoj će se razsaditi razsad mora biti dosta vlažna, jer se inače neda presadivati, niti bi se razsad primio. Glavno je, da žile ostanu okomite u zemlji i da je do njih natisnuta zemlja. Stoga, kad su duge žile pokrate se. Kolac mora da je siljast e da se lahko udube u zemlju; ovo je potrebno i za ončas, kad se otiska zemlja do žila, jer se inače posve lako dogodi da je zemlja samo na površini na razsad natisnuta, dočim unutra ostane prazno, pa razsad lahko pogine.

Valja zasijati barem za trećinu više sjemena, nego što treba razsada, jer mnogo strukova ostane kržljavih, a mnogi razsadjeni neprine se, pa jih valja kasnije nadomjestiti.

Poljski radnici.

U naprednim državam, gdje su uredjena gospodarstva, a po tom gdje se točno znade unapried koje sve radnje i u kojem zemanu će se izvesti, pa koliko će ručne radnje pri tom trebovati, brinu se gospodari za uzgoj dobrih poljskih radnika.

Poljski radnici diele se na *nadničare* i na *najmenike*.

Najmenici namješćeni su stalno, dobivaju podpunu oškrbu i plaću, a ulagaju svoje sile na korist gospodarevu.

Nadničari rade na dan uz stanovitu nadnicu, ili uzimlju radju u pogodbu.

Nastaje pitanje, koja vrst težaka jeste bolja i koristnija po gospodara, dali najmenici ili nadničari. O tom odlučuju mjestne okolnosti. Gdje obiluje pućanstvom, obiluje i dobrim radnicim, tu će gospodaru biti uharnije rabiti nadničare; izim toga neprti se odgovornostću, a istim nadničarom leži do toga, da bolje rade, jer njihova privrieda visi od dana na dan, a nije li gospodar zadovoljan, može jih odmah odpuštiti. Nadničarom izim što je skrbiti za sebe skrbiti je i za obitelj.

Najmenici su privrženiji i vjerniji, poslušniji. Može jim se laglje povjeriti radja, jer su se njoj navikli a dužnost jim je paziti na interes gospodarev.

Najmenici drže se za trajnije radnje, koje hoće neprestana nadzora. Tako n. p.:

Na 4 konja ide jedan najmenik, dočim se za 24 do 30 volova rabi takodjer samo jedan najmenik, uz jednog dječaka, a do potrebe uzimlju se nadničari.

Na 50 do 60 krava uzimlje se samo jedan kravar, koji dotiče i 200 krava, ako se goje na paši. Nu pri stajskoj hranitki, ako mu je priredjivati hranu, hoće mu se pripomoći.

Na 50 krava muzara uzimlju se tri muzarice, kojima nije samo da muzu al moraju obavljati sve druge mliekarske radnje, a rabe se i u vrtlarstvu, i pri branju groždja, voća itd.; zimi pak trlicaju lan, predu, prave gužve, tkaju oglave itd.

I svinjar mora da je najmenik, jer se tako važna stočarska grana, gdje se hoće osobite pomnje za hranitbe nemože podništo povjeriti ženski ili djetetu.

Na 500 glava ovaca, kad se hrane na paši, i kad se nemužu računa se jedno pastirče, mužu li se ovce, onda se za svaku 150 glava hoće jedan najmenik.

Još se hoće jedan nadglednik, kojemu je nadzirati najmenike i nadničare, pa jedan kolar, koji je u isto doba i drvodjelac, da popravlja kola i drugo drveno poljsko orudje.

Najmenici ili stanuju u podvorničkom stanu ili u posebni stanovima. Ako su oženjeni stoje u posebnom stanu, dočim neoženjeni u podvorničkoj kući.

Neoženjeni dobivaju hranu skupa, i čim jih ima više, tim je njihovo uzdržavanje jeftinije. Oženjeni hrane u obitelji, a dobivaju deputat t. j. stanovitu količinu pšenice, ječma krumpira, mlieka, goriva itd.

Najmenicim daje se hrana, kakova je običajna u okolici, nevalja podnisto mienjati, ili kakovih preinaka praviti. Na one dane, kad je običaj da najmenici dobiju proberenu hranu, valja jim hranu probati, za dobe žetve i branja, kad se zahtjeva više napora radnje, valja jim davati bolje hrane.

Nego pitat će se, koliko stoji jedan najmljenik na godinu? To zavisi od mjestnih okolnosti, i od hrane, koju prima. Gdje živež skuplji, tu i najmljenik stoji skuplje, a gdje se najmljenik bolje hrani t. j. gdje više mesa jede, bolje, srčanije radi i uztrajnije je u radnji. Obično kakova hrana takova radnja. U novcu izraženo svi troškovi jednog najmljenika iznašaju od 150 do 350 forintih. Nadglednici stoje skuplje. (Sliedi).

SVAŠTICE.

Sol proti mravim. Mravi su prečesto gospodaru dosadni, a nezna kako da jih se rieši. Kuhinjska sol je posve jednostavno sredstvo. Ljeti za suše pospe se nešto soli po mravinjaku, kad se ova na suncu posve osuši, onda ju se polije vodom. Rastopi se u čas, prodre u mravinjak i uzrokom je da mravi poginu.

Nedozvana trava. Po baščah na putevima, a i na popločanih trgovih i po ulicah gdje nema dosti prometa zna se narediti puno travā, koje sjećaju na onu težku židovsku kletvu: „Da ti trava pod pragom rasla.“ Te trave dade se posve lahko riešiti, ako ju se zalije sa smrdljivom razsoli (salamurom). Smrada od razsoli nestane brzo, al isto tako brzo nestane i trave.

Da spasiš mokro sieno. Obično za košnje vladaju kiše, a otonu jeseni po gotovo nigda suhu doma da dovežeš. I ako sieno nije posve suho, ipak pomoću soli možeš zapriečiti, da se spali, izpliesnivi i pregniji. Evo kako: Naslazi u sjeniku za 1/2 metra siena, al ga izgazi, onda pospi po njemu nešto soli, i marvinska sol je dobra. Opet nasloži drugi sloj i opet

posoli. Na 10 metričkih centih soli računa se 10 kilograma soli. Pazi da neostane nigdje praznina, jer bi tu sol izpliesnivila, dočim ako je sve dobro sabito, i dobro zasoljeno, onda će se sieno postepeno posušiti, a za vrienje razvit će se u njemu mličeana kiselina, kojom će postat hranivlje, to će se tim nadoknaditi gubitak, što ga je kiša izprala.

Sparoge u konobi. Sparoge mogu se gojiti u konobi, pa i da nema u njoj puno svjetla. U tu svrhu napravi se po dno konobe sloj od djubra i lišća za 3/4 ili 1 metar. Na ovaj sloj dodje za 20 centimetara sloj zemlje. Kad je studena mjeseca zasade se sparozni korenjaci, pa se pokriju sa slojem zemlje od 25 centimetara. Sparoge protjeraju ranim proljećem, tanke su, posve niežne, al dosta duge. Ne režu se, već se kidaju, pa onda tjera opet iz korjena.

Kloroform i pčele. U novije vrijeme počeli su rabiti englezi kloroform za omantanje pčela. Kad imadu da izvade med poskrope pčele sa nekoliko kapljica kloroforme. One se omantaju, onda jih odstrane u drugu košnicu u kojoj je zraku slobodan pristup. Izvade med bez zano veti. A sutra dan probude se pčele i vrte se u svoju kostarcu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Razplodjivanje loze. Odkad se filoksera sve više širi, i odkad se je izkucilo, da jedino sigurno sredstvo proti njojzi jeste američanska loza, stalo se je učiti i izumljati načine, kojimi da se američanska loza što brže i jednostavnije razplodi. I stari ampe lograf H Goethe savjetuje jednostavni način umnoženja, koje je sam prokušao, i kojeg naša slika 63 na strani 74 predočuje. On temelji svoj način na tom, što se mladice još iste godine mogu ukorijeniti i uplemeniti. Zdrilo, doraso američanski čokot on reže na kratko t. j. na reznike sa jednim ili najviše dva oka. Kad u proljeće čokot protjera, i kad mladice dorastu za 50 centimetara, on zagrne glavu sa lahkomo, przinastom i gnjojnom zemljom, kako se to na našoj slici vidi; jer ona uzdužna punktirana crta, koja ide izpod glave, označuje površinu zemlje prije no što se je glava zakopala. Ako ima dosta vlage onaj dio mladica, koji je ostao zakopan ukorieni se na brzo, pa se te mladice još iste godine mogu zeleno navnuti. Tim dakle nesamo, što se dobije korenjak al i plemenika. Navrćanje na zeleno preduzima se u lipnju ili u srpnju, i obično poprmi se jedno 50 po sto. Navrćanje obavlja se kako se na našoj slici a vidi; a posao je pomučan, premda zaraste u navrsku, da se niti nepozna gdje je bilo oplemenjeno. U jesen pak ili se razgrni glava i režu korenjaci, ili se ostave na glavi povale i pokriju da nepozebu. Lievo na slici 65 označeno je crtom mjesto gdje se ima ovakav korenjak odsjeći od glave; a slika 64 na desno nam predočuje kako je zasadijen takav korenjak ili bolje rečeno koje mjere valja ga zasaditi, t. j. za koliko ostane nadzemljom oplemenjeno mjesto. Premda za koliko se znađe do danas kod nas još nema filoksera, ipak kad promislmo kolikimi se sredstvi ona razprostranjuje, dolazimo da žalostnog zaključka, da će moju i mi težko izbjeći. Kod nas bi se nevolja tim jače osjetila, jer nemamo drugoga načina, ni sredstva, da zamienimo prihod loze. Vinogradari dakle na rad. Bolje se je postepeno pripravit, nego osiromašiti s jutra na večer.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U vinogradu. Trga se ili bere s reda. Razborit gospodar neće trgati odmah po kiši, a jeli bilo obilne rose pričekat će dok se provjetri. Dielit će po vrsti barem biela sjemena od crnih, a razboritiji miešat će skupa samo one istosje-

mene vrsti, za koje je izkusio, da u stalnoj primjesi daju dobro vino. Gdje je po skorovači ili drugoj nevolji groždje pregnjilo, ondekarce će probati nezdravo zrnje, jer na nezdravu pregnjilu zrnju imade mnogo i trusja i već razvitih nametnica, a ove dodju mastenjem u vino, pa su uzrokom da se kašnje vino pokvari. Groždje valja dobro izmastiti, jer se često događa, da za tištenja ostane zrno cielo, pa cielo prelazi u drop. Jednu je preporučiti svakome gospodaru, naine neka nedopušta da trgaši hodaju preko trsja, kako jih valja, da gaze po glavama, da krše matrake ili kolce, to sve izpada na njegovu štetu, koju će kašnje osjetiti, kad mu prodje jematvena zanesenost.

U podrumu. Budi obziran pri dolazu u podrumu, da s premnogi ugljene kiseline nepripati kakova nevolja. Tišti svaki dan mast u badnju, i u onim badnjim na dva dna rad zatvorena vrienja, jer u takovim badnjim ako se nepremeće neprevrije mast ko što valja, jer ugljena kiselina zauzme prostor i nedopušta kvasem da žive. U badnje za otvoreno vrienje valja takodjer premetati mast, a to e da se vrh neuzljuti i da kožice stoje više u doticaj sa tekućinom, jer se tim raztopi više mastila, i jer bude vino miomirisnije. Netoči vino s dropa, dok sasvim neprevrije. Pri vrienja i tištenju imaj osobita obzira na čistoću. Bačvu u kojoj naliješ mlada vina nemoj začepiti, da neizvali dno, jer ugljena kiselina, koja se tihim vrienjem razvija u vinu, mora da izhlapi. Da se zaprieči štetno djelovanje zraka na vino, rabe se čepovi na vodu, o kojim je bilo opetovano govora u našem listu; na takove čepove može da izlazi ugljena kiselina, al nemože da unidje zrak.

U povrtnjaku. Sakupljaj sjemenje. Sadi cvie taču i kupus i štrbku. Sij bob, leću, grašak, mrkun. Plievi korov, okupaj sve zeline u vrtu, djubri sparoge. Beri glavati kupus. Tamani gusjene, koje se sada znadu obilno pojaviti.

Na polju. Bere se duhanovo lišće, i u studenijim predjelim kasni, velikoklipi kukuruz. Kosi se otova toli djetelična, koli sa livada. Priredjuje se za sjetvu ozima.

U cvietnjaku. Pripravljaj se zimi. Sakupljaj sjeme, unašaj nježnije grmlje i cvieće. Sadi lukovnice, žabnjake, zumbule, zelenkade. Presadi koješta cvieća u lonce za zimu. Mienjaj zemlju u lonce. Sadi cvieće radje u sitne nego u velike lonce, jer izim što je ljepše vidjeti, i zauzima manje prostora.

U staji. Priučavaj marvu, postepeno suhoj krmi. Za kišna dana netjerajna pašu, a i čuvaj ju inače od prehlade. Sad su zapale, katari, prehlade i slična na dnevnome redu. Tegleće i tovarno blago hrani obilno, jer gdje je naporne radje hoće se i sočne hrane. Čisti svake večeri kopita i pregledavaj podkove.

U šumi. Bilježi drveće za progalu i za gradju, koje ćeš zimom povaliti. Imaš li vrbnik, sjeci mladice za pletivo. Sabiraj hrastovo bukovo, jelovo, javorovo i borovo sjeme. Sadi borove i omorike. Tamani gamad.

Gospodarske Viesti.

Praznini, koju smo osjećali svake godine, eto došlo je naš prijatelj, vriedni profesor Russi. On je već poznat gospodarstoj publici, pa netreba da savjetujemo nabavu ove praktične knjižice: koju je on izradio, naine: *Hrvatski gospodarski Koledar* za godinu 1885. I. godište. Uredio *Al. Russi*, prof. gospodarstva, izdao *G. Neuberg* knjižar u *Križevcib*.

Sadržaj: Obći dio: Koledar. Biljege. Novci. Pošta i brzojav. Kamatne skrižaljke. Stara i nova mjera sravnjena. **Strukovni dio:** I. *Bilinska proizvodnja*: 1. zemlja. 2. popravljjanje tla. 3. gnojibta. 4. sjetva. 5. žetva. II. *Živinska proizvodnja*: 1. razvitak. 2. hranitba. 3. njega. 4. uporaba. 5. Ribarstvo, pčelarstvo i svilarstvo.

6. živinarstvo. III. *Administracija posjeda*. IV. *Gospodarski obrt* sa osobitim obzirom na proizvodjanje vina, skroba, pečenje žeste i rakije. V. *Praktične pripomoćne skrišaljke*.

Ciena koledaru je 1 fl. 20 n., a naručuje se na adresu *G. Menberga* knjižara u Križevcih ili *Al. Russi-a*, prof. *Babinagreda* z. p. *Šamac*. Oblik koledaru je džepni. Knjižari dobivaju popustka po dogovoru sa *G. Nenbergom*.

* *

U Šibeniku, a i po drugim mjestim osobito u Splitu nakupovao je gosp. *J. Frafojer* iz Bozena Tirola nešto oko 150 bačava groždja i to po 7 i 8 novčića kilogram. To groždje sprema on posve jednostavno u bačvah i šalje u Meran, gdje ga bolestnici troše ili u zrnju ili u širi.

* *

Dne 24 rujna priredila je Križevačka gospodarska podružnica izložbu goveda bjelanske pasmine i ove križane sa domaćom, te je tom prilikom podijelila 46 nagrada, u ukupnoj vrijednosti od 280 florina i 16 zlatnih dukata.

* *

Umro je glasoviti *D. Ante Maš*, gospodarski *nestor* i ravnatelj *Altenburške Akademije*. Djaci imali su u njemu vazda najboljeg učitelja, najiskrenijeg savjetnika. Privržen osobito slavenin, jer i on rodnom čeh ostavlja svakom koji ga je spoznao doživotnu uspomenu. Znanost je s njime puno izgubila. Lahka mu zemljica!

* *

Kako je bilo predvidjeti drugom polovicom rujna vladalo je baš ljetno vrijeme. Bilo je dana sa 30 stupnjeva Celsiusove topline, te je divota bilo gledati kako groždje raste i dozrieva.

* *

Na 16 prošastog mjeseca započela su predavanja na *Ratarskim* tečajim u Šibeniku i Trogiru.

* *

Bosna ima nešto polovicu lanjskih šljivá posušenih, a trgovina još driená, trgovci plaćaju 180 do 200 groša 100 oká. Slabo!

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

80. *Kod nas u Bosni mnogi nastrada po žizku, koji se pojavi u žitijam u hambaru. Molim vas, kako se pojavlja taj žizak u hambaru i koji je najjednostavniji i najlakši način, da se izkorení.*

O. G. u T. (Bosna).

Žizak (*Curculio* ili *Calandra granarius*), to je obični gost u neurednih hambarih. Drugdje izim u hambarih ga nema, i to radje po vlažnijim hambarim, gdje se čistoća nezrcali. Prezini u pukotiná bolvana, greda i dasaka, uplievi, a i u paučini. Pojavlja se radje i obilnije na toplijim mjestim, najradje na sunčanim stranam. U proljeću po parenju snese ženka jajasca u zrnje, na koje napravi luknjicu srilom. Iz jajasca izvali upljuvak za 10-12 dana, pa vrati zrnje u brašno. Negdje za 40 dana razvit je žizak, pa u srpnju izvali da se dalje razplodjuje, tako da koncem rujna, ili u listopadu pojavi se druga generacija. Budeli se držao posve čist i suh hambar, nebude li pukotina, nit luknja u koje se žizak nasadne, neće biti niti žizka. Razboriti gospodari ili cementiraju svoj hambar ili ga omažu paklinom. Imali sumnje da je žizak u zrnju, onda će se mnogi toga zapriečiti neprestanim prebacivanjem zrnja, al je najbolje odmah samljati zrnje, jer se tim samelju sva jajasca, koja su mogla biti u zrnju, spazilo se je da se žizak najradje pojavlja u onim žitaricam, koje su za vlažna vremena

pokosene, pa niese odmah izmlaćene. Proti žizku preporučuju se razna sredstva, al slabo uspješno, kao najbolje sredstvo za sakupljanje jeste razbacati po zrnju starih krpa, pa jih danomice sakupljati, dobro izmlatiti ili još bolje izgoriti. Neki tvrde, da pomješali se u zrnju hmelja, da onda nestane žizki. Hmelj je jako skup, a sdruge strane nije se uspješnost ovog sredstva potvrdila.

81. *Na starijim i mladim vinogradim od neko doba pojavila se neka nova bolest. Loza zebe prilično, pa na jednoć počme žutiti lišće, onda sasvim pobiele, dok napokom poodpada, a plod se posuši. Buduće godine zebe slabije i mre. — Molim vas, koja je to bolest i kako se lieči?*

X. — Kaštela.

Ova bolest davno postoji i drugdje, te se i kod nas pojavlja po nekim mjestim sporadički. Dugo su učili odkud i zašto loza gine, kad nema stvarnog uzroka, pa u novije doba, odkad je pomoću mikroskopa znanost znatno napredovala, dokazali su da bolest gine po nekoj tajnosvjetnoj nametnici, koja raste na i u žilah. Tamo kod vas zovu ovu bolest „*svil*“, drugdje ju zovu „*rak*“, niemci ju zovu „*weissechimmel*“ znanstveno zove se: „*Fibrillaria*“. Izim svijuh drugih nevolja, koje se danomice u sve većem broju pojavljaju na lozi, još se je htjela i ova; nu ovaj kako učenjaci tvrde kriv je sam gospodar, jer se je pokazalo da se ova bolest pojavlja usljed grijenja. Djubрили se vinograd priesnim djubrom, ili zakopaju li se bezobzirce, trave, lišće, pruce onda se pojavi ova bolest. Pojavlja se takodjer i na vlažnim zemljam, osobito ako je zdravica nepropustna, pa i na čvrstim zemljam, kad zrak nemože da prodre do žila.

Kad leži voda oduže vremena na vinogradu, i kad su kolci stari i gnjiju, onda se najlaglje pojavlja ova bolest. Žilica nestaje sve više, a one kojih ima otvrdnu i krše se t. j. lome dok se malo savinu. Prereželi se takova žila, onda se povećalom vidi mreža od myceliuma ove *Fibrillarie*. Loze, koje su obolile najbolje je izčupati, ali sasvim korijenjem, do najmanje žilice, pa izgoriti. Stat će se na kraj bolesti, ako se ostrane uzroci. Gdje leži voda pobrinut se za dovoljan otok, gdje je nepropustna zdravica podcieviti, gdje je prečvrsta zemlja pomješati nešto pieska. Zatim odstraniti sve pregnjile kolje, ne podkopavati trave, niti lišće, niti pruce, pa će bolesti ove nestati. I gojitba voća po vinogradu nemože da se savjetuje, jer i tu otpada lišće i druge stvari, koje pak gnjiju i prouzrokuju ovu bolest.

Svaki vinogradar imao bi nastojati sa svim svojim silam nesamo da izkorieni ovu bolest, al da ju i zaprieči, jer godimice sve više i više širi, a bome čim više maha preotimlje, tim se je teže proti njoj boriti. Nemislmo da je nikome milo, da mu pogine loza, poslje neg se je ako nje toliko trudio, jer dopokom i nadomještanjem sa povaljenicam ili sa korenjacim stoji i truda i troška.

82. *Koja je vrst guano djubra najbolja, odaklen se može nabaviti i pošto?*

J. V. u P. (Hrcegovina).

Nemože Vam se tako na prosto reći, koja je vrst guana najbolja: valjalo bi poznati vaše zemljišne odnošaje, pa u koju svrhu hoćete da djubrite. Guana spadaju ili a) na *dušične fosfate*, kao *Perugano* i *Peruguasno-superfosfat*, prvi ima 10 do 12 po sto dušika, uz dosta fosforne kiseline, koja je obično spojena sa vapnom ili željeznim kisom, a prodaje se po 14 do 16 flor. 100 kilogramma u *Leopoldshaku* blizu *Stassfurta* u tamošnjoj *Kemičkoj* tvornici; drugi naime *Perugano superfosfat* ima 8 do 9 po sto dušika, i 9 do 10 po sto fosforne kiseline, koja se posve lahko topi u vodi. Ciena mu je

15 do 18 flor. do 100 kg: b) na *fosfate* spada *Baker* i *Sombrero guano*, koji sadržavaju u sebi od 10 do 20 po sto fosforne kiseline, koja je jal više jal manje raztopiva, a ciena za svaku 100 kg. mienja izmedju 8 i 18 florina. Vriednost ovakovih guana zavisi koli od množine dušično fosfornih i fosfornih sastavina, toli od raztopivosti ovih sastavina. Za hektar zemljišta računa se 200 do 800 kilograma; razumjeva se, čim bolja vrst, tim manje i obratno. Nego čujemo u zadnje doba, da tvornice neće da prodavaju iz pod 10 tona; što je za malopcsjednika od velike zanoveti. Nu u takovu slučaju najbolje se je udružiti, pa nabaviti u kupu.

B. Nova pitanja.

83. *Koje se predtečno znanje zahtjeva za gospodarske škole i koje je u obće razlika izmedju nižih i viših profesionalnih zavoda?*

T. G. u S. (Neretva).

84. *Uplivali na otočinu ono često potakanje za vrienja?*

P. B. u S. (Brač).

85. *Gdje i uz koju cieniu nabavlja se pruce vrbe pletenice (raketa)? Izplaćali se kupovati raketu za pletivo?*

M. J. u P. (Istra).

86. *Molim vas ta trava za blago „seradella“ zvana, bili uspjela amo u ovom kršu?*

S. K. u S. (Hrcegovina).

87. *Rekoše mi, da se u Splitu može nabaviti koš (gnječilo) za mastenje groždja. Molim Vas izvjestitete odgovarala li svrsi i koja je ciena?*

P. K. u S. (Krka).

88. *Imam dvogodišnje junadi, pa mi strašno boluju po u metilju, koji se nahodi u plućama i žuci. Žuč nabuja kolik glava, a pluća utvrdnu i puna su živa metilja. Molim imali kakova pomoć proti ovaj pošasti?*

M. B. C. u B. (Bosna).

89. *Molim Vas, kako se pravi šampanjac?*

L. K. u M. (Split).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. *Matas V.* — *Kamenarović B.* — *Vidović G.* — *Masovčić L.* — *Šare M.* — *Sjemeniste Splitsko* — *Pelarić P.* — *Obratov A.* — *Gospodarska Podružnica - Slunj* — *Cvitković E.* — *Lukšić F.* — *Petković kovač F.* — *Petrić J.* — *Naša Sloga - Metković* — *Perić P.* — *Papi M.* — *Volić U.* — *Ivičević P.* — *Zanella A.* — *Plančić Vera* — *Ružević I.* — *Perušina K.* — *Segarić d. Š.* — *Srdić S.* — *Ružević V.* — *Tuzlić beg Š.* — *Zuvela Šabo F.* — *Palunko V.* — *Samargjić N. M.* sinovi — *Franjić O. N.* — *Samostan O. Franovaca - Tolisa* — *Lović O. J.* — *Občina - Imotski* — *Perić A. ž.* — *Kolarević O. A.* — *Zamlić V.* — *Ljubiša G.* — *Maglić J. A.*

— Č. g. *Lazarević A.* — Iz računa iztiče smirena ciena t. g. 1884. Ona opažanja valjalo bi da nam šaljete 2 ili 3 od mjeseca, jer ovako kasni — Zdravo!

— Č. g. *Tuzlić Šemsibeg* — Na vaše novčano pismo potrošili smo 30 novčića, što odgovara na 10 po sto.

— Č. g. *Baotić O. M.* — Poslalismo Vam odmah sve brojeve od 12 do 18. Javite nam kad Vam koji broji nestane na poštu. Srdačan odzdrav!

— Č. g. *Maglić J.* — Broj 16 odposlalismo na novo.

— Č. g. *X. Dubrovnik* — A u čem Vam danas neće pomješati jal politiku, jal osobni in ereš? Ljudi koji mienjaju svoje osvjedočenje od jutra na večer, kadri su svake! Ustrpitq se

— Č. g. *Oršolić O. I.* — Promjenili smo po Vašem naputku.

— Č. g. *Tomašić F.* — Naputnica bila je od 2 flor. Po tom do konca t. g. — Zdrastvujte!

Sve one, koji imadu, da smire račune ili od predbrojbe ili od naručba, molimo da nas se sjete. I mi smo tiasni.



GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Listopada 1884.

Dotrgano je.

S malom iznimkom al posve malom, nezna-
tnom iznimkom, dotrgano je u svoj Dalmaciji.

Kad bi pribrali viesti o ljetini, koje su
nam prispjele prije jamatve, pa jih sravnili sa
onimi, koje su nam prispjele iza berbe ili poslje
neg je otrgano, izkazala bi se velika razlika u
procjeni ovogodišnje ljetine, razlika, je tolika
da je nemoguće vjerovati, kako je mjestimice
moglo prirasti, a kako je opet mjestimice bez
elementarnih nepogoda moglo nestati groždja.
U obće uzeto ljetos se je potrgalo za $\frac{1}{4}$ manje
od lani, al je lanjska godina bila obilna. S toga,
ljetošnja jamatva, može se slobodno ubrajati
između osrednje dobrih godina.

Istinabog ima mjestiju, gdje se je potrgalo
polovicu manje od lani, al u takovim mjestim
nije se u obće roda prikazalo, a od onog što
je bilo mnogo je toga propalo po palcu, sko-
rači itd.; al su zato nadoknadila neka druga
mjestja, obilnijim rodod.

Nuder, da razvidimo, kakovo će biti lje-
tošnje vino. Ima godinā i godinā, da se ljudi
nesjećaju, da bi jamatvom bilo vladalo liepo
vrieme kako što je vladalo ljetos.

Po tom zaključit će se; liepo vrieme preko
jematve, dobro vino. Nije istina. Već smo jednoč
razložili, da s nedostatka topline, i preobilnih
kiša u lipnju i srpnju, groždje je odočnilo svo-
jom zdrjeloćom za 25 danā. A jamatva traje
kad nas mjesec dana

Tko je daklen odmah prvom polovicom
rujna počeo trgati, taj nema najbolje vino u
konobi, tko je zadočnilo do pod konac i u prvu
polovicu listopada, taj je brao zdrjelo, pa čemu
biti i vino dobro.

Od raznih kušnja, koje smo izveli na ma-
stu za vino, prvo omašćeno bilo je posve slabo.
Uz 18 po sto šećera, 9 do 12 pro hiljadi
kiselina. Nu zato pod konac rujna i prvih dana
listopada, mastilo se je su 21 pa čak na 24 $\frac{1}{2}$
po sto šećera, uz 7 do 9 po hiljadi kiselina.
A oni zadnji brojevi posve su liepi, i jasno
nam dokažuju kako brzo zdrije groždje za sun-
čanih jesenjih danā, s toga bit će ljetos u jednoj
te istoj konobi jedna bačva slabašna, druga
dobra, a treća izvrsna.

A cienne masta, odnosno mladog vina,
koje su?

Ima jih svakakvih, ima ciena nevjerovatnih,
kao n. p. one cienne, koje je postigao mast u
Spljetu, naime 18 fior. kaca masta. Nu na dru-
gim mjestim prodalo se je i po 4 do 4 $\frac{1}{2}$ fior.
kaca. Ove godine imali smo liep primjer trgo-
vine sa groždjem. Bilo stranaca, koji su naku-
povali najpre jedno 100 do 150 bačava gro-
ždja, pa što opet ovi isti, što drugi nadošli
nakupovali su toga od 900 do 1000 bačava.

Oni su groždje plaćali od 7 do 8 novčica
kilogram. Ovaj primjer nam dokažuje, kolika
je vani, a kolika bi mogla biti kod nas trgo-
vina sa groždjem, kad bi se nešto pobrinuli, i
kad bi bili nešto razboritiji i priležniji. Njima
se izplaća prenašati ga tamo daleko nesamo

zato, da ga razprodavaju u zrnju po raznim
trgovim i kupkam, al i zato da ga maste u
vino, e da njihova šira prevrije na naš drop.

O razplodjivanju masline.

(Nastavak vidi broj 18).

d) Čvorjem ili pupljem (ovoli).

U stara vremena masline su se razplo-
djivale ponajviše čvorjem. To čvorje ili bi se
od sebe naselo na podanjku ili na izklaštenim
granam, ili bi se proizvelo ozliedom.

Na ovom čvorju ima gdje koji zametak
pupa, pa bi on protjerao u mladicu. Ovaj način,
bio se je u zadnja vremena posve zanemario,
jer, da stablo previše trpi, nu sada, počeo se je
to više uporabljati, jer mu razplodjivanje sjeme-
njem, koje je u zadnje doba mah preotimalo,
ustupa sve više mjesta.

Nego i danas još ljudi razpravljaju, dali
je savjetno ozledjivati stablo, e da se nasednu
čvorovi ili se imadu skidati samo naravski čvo-
rovi, koji se sami nasednu; i većina je mnijenja
da se skidati samo naravne i to dva ili najviše
tri sa stabla.

Čvorjem nesamo što se prištedi posao na-
vrćanja al se je sjegurni za vrst, jer pupolj iz
čvora protjera mladicu, koja će radjati jedna-
kim plodom, kakovim radja maslina od koje je
čvor odrezan.

Pravi čvor velik je kao pest, i vidi se već
na njemu posve jasno zametci pupoljā. Onakav
čvor valja odrezati velikom pomnom, pomoću
posve oštra noža, jer s jedne strane koliko leži
do toga, da se puplje neozledi, toliko opet leži
i do toga da se neozledi stablo, jer bi se onda
na takovu mjestu razvila kakova bolest.

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

(Nastavak vidi broj 19).

Cherry-vina prave se u distriktu Cadixa,
te bi se po pravu imala zvati Xeres-vina, od
grada Xeres- de la Frontera, u kojega okolici
najbolje uspjevaju. Loza iz koje se ta vina prave,
dovežena je u 16 stoljeću po vinogradaru Petru
Simonu iz Njemačke u Cadix. Nu i ta se vina
u veliko patvore, navlastito u Marseillskih tvor-
nicah, u kojih se iz običnih španjolskih vina
na naručbu svako povoljno vino fabricira. Danas
je pravi „Madeira“ u trgovini već vrlo riedka
stvar, te je skoro sve ovo što se pod tim ime-
nom prodaje patvoreno vino. — U prijašnje doba,
kad je vinogradarstvo na Madeiri još u cvjetu
stajalo, iznašala je godišnja produkcija do 125.000
hektolit., od kojih otpada 35000-45000 hek na
export. Od god. 1840 znatno je ali produkcija
pala, te prestade tečajem god. 1852 i 1853 sa-
svime. Poznata bolest loze prouzročena gribom

Oidium Tuckeri, tako se je naime po cijelom
otoku razprostranila, da su vinogradari klonuvši
duhom, izkrčili vinograde, te začeli gojiti sla-
dornu trstiku. (Saccharum Oficinarum).

Istom god. 1858 počela se je loza pomalo
opet na otoku gojiti, a od god. 1864 začeo pro-
dukcija vina opet znatnije rasti, nu teško, da
će se ikad opet do njekadanje veličine popeti.

Port.

Ovo je vino navlastito u Engleškoj, oso-
bito obljubljeno, dočim se u vlastitoj mu domo-
vini samo iznimice pije. Englezi učiniše ovo
vino svjetskim, dočim ga po cijelom svijetu raz-
širiše, te možemo za cijelo uzvrditi, da je ovo
svugdje poznato, gdje ima Engleza. Osobito mnogo
piju ga u hladnijih prijedielih, dočim se u južnijih
samo kao liek upotrebljuje.

Port-vino kao što ga nalazimo u trgovini
imade smedjo — crvenu, skoro purpur — smedju
boju, koju je umjetnim načinom kao i osebujni
mu bouquet proizvedena; svjetlije su nuanse
na kontinentu, tamnije u Engleskoj obljubljene.
Tek mu je pun, žestok, te nješto osladak. Leži
li vino dulje vremena u bocah, to se u njem
razvije još neki osobiti bouquet, te su ovakove

vrsti osobito visoko cjenjene, a vrlo se skupo
i plaćaju.

Vino to nije naravno svakdanje piće oli
stolno vino, već njeka vrst stomachikuma, te
se ima samo u malih množinah uživati. Ovo
ugrije i oživljuje tielo, uzbuđuje želudac na
veću djelatnost, te pospješuje cirkulaciju krvi.
Njegova dietična djelatnost potiče navlastito
od treslovine i velike množine u njem sadrža-
noga alkohola, od kojeg sadržaje skoro najviše
među svimi vini. Čisto Port-vino, kojemu nije
alkohol umjetno pridodan, sadržaje 15-16% alko-
hola; nu ovakovo vino nedolazi u trgovinu,
posto se za export uvijek vinu spirit pridoda,
tako da trgovinski Port 21-25% alkohola sadr-
žaje. Neverane kiseline nalazimo do 7% a sla-
dora 16-34 grama u unzi. Važna sastojina Porta
jest treslovina ili tanin, kojeg sadržaje u pri-
ličnoj množini; treslovina dolazi u vino prigo-
dom vrienja iz sastojina tropa, t. j. iz kožica,
petljika i pečka. Ona prouzrokuje trpkocu vina,
ima velik upliv na boju, jest uzrokom iz vina
izlučujućeg se taloga, te je navlastito od va-
žnosti pogledom na ljekovno djelovanje vina
na čovječji organizam. (Slijedi).

Oveći čvorovi djele se na dvoje ili na troje, napram broju zametaka od pupolja. Na dobrom čvoru nesmiye da ostane niti mrvica drva, ako koji komad ostane odreže se i to pomnjom, da se neozlede zametci. Ovi čvori se pak zasade u dobro priredjenoj zemlji, koja je nešto vlažna, prha i lahka e da tu proklicaju. Sade se u razmaku od 30 centimetara, a duboko za 10 centimetara. Za mjesec dana u južnijim predjelima, a 40 dana u sjevernijim protjerat će pupolji. Obično jih protjera više s jednog puta, stoga valja pomnjom sve suvišne klice odstraniti, a ostaviti samo jednu ili dvie, i to od srednjih i jačih. Ako su se dvie ostavile, onda se kašnje, kad se ojače odstrani slabija, jaču pak njeguje se pomnjivo.

Pazi se da ju korov nezaduši, da je zemlja dosta rahla, i da za dugotrajne suše nesavene. Dojdućeg prolića t. j. nakon godine dana presade se u razmaku od jednog metra, i njeguju se pomnjivo, al jih nevalja nipošto zalievati, niti za najveće suše i žege. Radje da propadnu, nego da se zlo naviknu, jer zlo naviknute, propale bi na polju; dok bi jim vlaga uzfala.

(Sliedi).

Mašćenje vina.

Crna vina stala se tražiti za veliku trgovinu, jer pomješana sa žutim vinim stvarahu rusko vino, kojeg se najviše pije, i koje najviše prija oku. Al ne bilo toliko crna vina, da doteče za križanje i mašćenje, pa se stalo maštiti vina sa svimi mogućimi sredstvi, i zdravimi i nezdravimi, i dopuštenimi i nedopuštenimi.

Iz sliezavače na bazgovaču, iz višnje na fernambuk, iz kampeha drva na fuksinu; i tako postepeno rabilo se je, što jedno, što drugo sredstvo za mašćenje vina, dok znanost nije svim ovim varacijam na kraj stala, time što jih je otkrila, i što je podučila, kako se na najjednostavniji način svako nenaravno bojadisanje vina može dokazati.

Ima zalibože i dandanašnji poštenjakovića, koji maste vino nedopuštenimi sredstvi; oni izbjegavaju paragrafa zakona, jedino s toga, što se enokomija nije kod nas stvarih razširila.

Nego znanost, koja je dokazala, kako se na posve jednostavan način može dokazati svaka umjetna boja i ina nenaravna primjesa u vinu, ta ista znanost eto nam daje naravno, jednostavno mastilo za vino.

To mastilo za vino prozvalo se je *enocianina*. A šta je ta enocianina i iz česa ju prave. Enocianina jeste ona tamno modra boja, koja se nalazi u kožici od crnoga groždja, i pravi se t. j. vadi iz kožica od crnoga groždja.

Mi već čujemo, da mnogi pitaju; kako se pravi? koja tvornica ju pravi? pošto kilogram? itd. Ima dandanašnji i tvornica za enocianinu, al je priredjivanje enocianine stvar tako jednostavna, da ju svaki gospodar može kod kuće sam napraviti.

Odabere se dobro zdiela crna groždja, izmasti se i iztišti, odstrane se kostulje (ozubine) i pečke a priberu se kožice (pljuve). Recimo da imaš kilogram pljuva, za ovaj kilogram pljuva uzmu se 2 litra alkohola (vinovice). Sad ili posušiš pljuve, pa jih rabiš za enocianinu suhe ili praviš odmah enocianinu.

I u jednom i u drugom slučaju metnu se pljuve u mužar (stupu, mortajo) pa tuku ili bolje rečeno stupaju. Za stupanja pljuva dolieva se malo po malo alkohol, i to uvijek u razmjeru 1 i 2 t. j. na kilogram pljuva 2 kilograma alkohola. Još se dodade za svaki kilogram pljuva 12 do 16 grama čiste sriešne kiseline. Najbolje ju je dodati alkohol. Ovim načinom dobije se u posve kratko vrijeme gustu crnu tekućinu, koja je posve zdrava i koja masti vino da je divota. Svaki vinogradar, koje mu je vino rusko, ili nepjeni rumeno može ovim jednostavnim i naravnim načinom popraviti svoje vino.

Fino ulje.

Eto doživili smo opet žalostan slučaj, da je ulje jeftinije od vina. Kako se znade ljetos se po svoj Dalmaciji obećaje obiljan rod maslina, pa ljudi, koji s potrebe preventivno prodavaju, daju ulje cjenije no što je vino.

Da navedemo primjer. U Spljetu se je lietos potrgalo za dobru $\frac{1}{3}$ manje groždja od lani, a ulja Bogu hvala neće uzfaliti. E pa dobro! Oni koji daju novac u ulje, platili su tu nedavno barilo ulja po 14 forinta, a kako se znade dobra vrst Spljetskog vina ide skuplje od 41

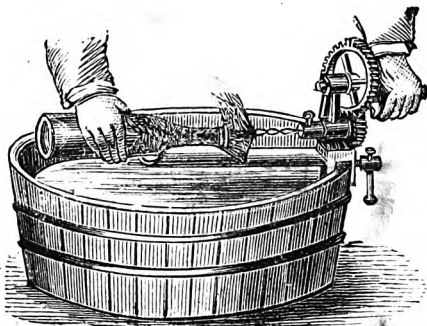
forinta. Ovaj žalostni slučaj se je dogodio u Spljetu, sva je prilika da nije osamljen, te da se i drugdje daje ulje u bezcienu.

Bezcienu našeg ulja potiče odtud, što ga u trgovini neće, jer nevalja niti za strojeve. I za ouljivanje strojeva mora da ga čiste, ponajviše rabi se u sapunarstvu. A koji je uzrok da naše ulje nevalja? Zar masline nisu kao i drugdje? Zar naše podnebnje neprija maslini? Ili možda maslina nedozrieva zdielim plodom? Ništa od svega toga. Da je naše ulje u bezcienu uzrokom je djelomice naša nerazboritost, a djelomice naša lakomost.

Kod nas neće se da se shvaća da u trgovini valja se prilagoditi ukusu onih koji troše, a ne da oni prilagode njihov ukus po našoj tvrdoglavosti. Naša lakomost, što beremo masline čestoput, prije neg što su zrele, što rad troška slabo njegujemo stabla, i ništa nepazimo na čistoću, a nećemo da se u pravljenu ulja ni za makac maknemo od onog načina, kojeg su rabili naši djedovi. Sve nam se čini preskupo, sve nam se čini preteško, pa se nekud i cijenimo nesposobnim neimajuć vjere ni u sebe ni u našu darovitost. U našoj južnoj mašti predstavljamo se da Francuzi i Taljani uče po toliko godina u škola kako se pravi fino ulje. Da oni imadu velike rafinerije, da tu ima i tajnah, da su tu veliki komplicirani strojevi, kojimi mi nebi znali niti upravljati.

Sve maštanija, sve kukavna imaginacija! Hoće se tako malo, da ne napravi fino ulje, koje se može prodavati po 50 i 60 forinta barilo, da nas je ovom skoro tu tajnu otkriti:

1. Čistoća prostorija, posudja i radnika.
2. Brati zdrjele masline.
3. Obrane masline izčistiti i odmah samljati; a neda jih se odmah samljati, onda jih je rastrieti na tanko u zračnu a suhu mjestu.
4. Trti ili tiskati tiesto na čistu tisku u čistim sprtam i sa studenom vodom.



Slika 66. Čistilo za staklenice.

Zimska hranitba goveda.

Kako se obće znade pravi gospodar računa hranitbu svojim goveda preko zime, po sienu i slami, kojimi razpolaze. U obće uzeto je sieno kao glavno mjerilo, jer je temeljna, naravna hrana goveda. I to sieno u zračno suhom stanju, kako se pokosi sa livada, pa posuši.

Poprieko računa se, da u 100 kilograma dobra, zračno suha sjena ima 50 po sto probavljivih tvari.

Ovo je bio temelj, da se opredieli hranivna vrijednost drugih krmiva, uvijek surazmjerno vrijednosti siena.

Tako n. p. u krumpiru posušenu, do ovog stupnja do kojeg je sieno, ima samo 25 po sto probavljivih tvari. Po tom probavive tvari od 100 kg. siena jednake su probavivim tvarim od 200 kg. krumpira ili 200 kg. krumpira = 100 kg. siena. I na ovaj način opredjeljuje se hranivna vrijednost slame, lišća, graja i svih drugih krmiva.

Svaki gospodar prije nego se zima pojavi na vratih valja da se uvjeri, dali ima toliko krmiva, da svoje blago preko zime prehrani. Nije mu samo dužnost da se uvjeri ako množina krmiva, po težini odgovara njegovim potrebam već mu se je uvjeriti, da i hraniva snaga tog krmiva, dotiče za prehranu.

Obično računa se na zdravu glavu 1000 kilograma siena, a za krupniju glavu, i s onim što se razspe 1500 kilograma. Ostala hrana jeste slama. Nego nije svaka slama jednake hranivne vrijednosti.

Obično djeli se slama po vrsti žitarice od koje potiča, na pšeničnu, ječmenu, raženu slamu itd., al se k' slamam pribraja takodjer stručje raznih sočivnica, koje je puno veće hranivne vrijednosti od žitarične slame. Od obične žitarične slame najhranivnija je pšenična slama, pa zobina i ječmena, a najmanje hranivosti jeste ražena slama.

Koliko se računa slame za svaku glavu? Na 1000 kilograma životne težine računa se 2000 do 25000 kilograma slame.

Ima gospodara, koji vole hraniti svoje blago sa samim sienom preko ciele zime, a ima jih koji misle, da blago može živjeti i sa samom slamom. Prvi su razsipni, jer daju blagu više probavljivih tvari, nego što mogu probaviti i što jim tielu treba, pa se onda višak gubi u izmetinam, drugi su škrti jer blagu nedaju onoliko hrane koliko mu je za uzdržavanje njegova tiela trebue.

I ono, n. p. početkom zime, kad se obiluje hranom ne štediti na hranu, a pod proljeće mjeriti na konac da doteče nevalja podnipošto. Ako se nešto u obće može uštediti, to se ima uštediti pod jesen.

Gospodar mora da je sasvim na bistro. Jeli tegleća marva, pa će do pod proljeće mirovati, e onda tim je volovim davati preko zime dok miruju samu uzdržnu hranu t. j. toliko hrane, da živu i da tjelesno nemalaksaju. Kad se približuje doba radnje, onda jim se daje i više i bolje hrane. Početkom zime, dava jim se više slame, a manje siena, a kašnje obratno.

Kravam muzaram valja davati nešto bolje hrane, i to tim bolje i tim više hrane čim više daju mlieka. Onim kravam, koje bredje valja pod telenje davati što sočniju hranu, jer nije, da samo sebe prehrane, al da nahrane i čedo u utrobi.

Ravnajuć se po obćem današnjem mjerilu, uzimlje se kao uzdržna hrana $\frac{1}{60}$ životne težine dotične životinje izražena u sienskoj vrijednosti. Pomoćna hrana odgovara takodjer $\frac{1}{60}$ životne težine, te pomoćna i uzdržna prave $\frac{2}{60}$. Treću šestdesetinu daje se za naporna rada, obilne dojnosti i u sličnim slučajevim, a zove se korisnosna hrana.

SVAŠTICE.

Boja i pokost. U trgovini i u kućanstvu hoće se često i boje i pokosti. Boje da se zamreči broj ili ime na košarici, skrinjici ili krtolu, koji se na put šalje, a pakosti, da su neke stvari liepše, da se lašte, da su kao nove. Tu novu boju i pakost može si svak kod kuće na vrlo jednostavan način napraviti. Kako „Politech. Notizblatt“ tvrdi, raztopi sa u kameno ulje (petroleum) nešto asfalta, i tom raztopinom mrči se kao crnom bojom; kad je pokašnje, izhlapi kameno ulje, a asfalt ostane suh i lašti se.

Kruške u kvasini vrlo su tečno jelo, a ipak malo jih tko pripravlja. Uzme se dobrih krušaka obrubi jim se koža i izvadi sriedica, a onda ili u dva komada ili u četiri razpolovi. Na $2\frac{1}{2}$ kilograma čistih razplačuša od jabuka uzme se $\frac{3}{4}$ litre dobre kvasine i $\frac{3}{4}$ kilograma sladora. Ukuha se slador i kvasina, pa kad je vrielo dodadu se kruške, koje kuhaju dok postanu mehke. Potom se izvade i ociede na situ ili ojedilu, pa naslažu u staklenku. Prestaloj sinjesi od kvasine i šećera, u kojoj su se kuhale kruške, dodade se nekoliko komada kore od limuna, pa nešto vanilije i slatke korice; kuha se sve do gusta, onda prociedi na ubrus, pa dolije kruškam. Nekoliko dana kašnje odlije se opet rečena smjesa, kuha opet, pa kad je studena dolije kruškam. Staklenka se sad priveže sa pergamentnom hartijom (kvierom) ili mjehurom, pa čuva.

Crvena boja za rubeninu. S praljam ima čovjek često zanoveti zato što mu mješaju rubeninu, pa izpričavaju, da nema oznake. Dobro crveno crnilo, koje pada odmah u oči, a koje trpi lušiju, može si svak kod kuće napraviti na posve jednostavan način. Uzme se jednaki dio bjelanca od jaja i voda, pa se to dobro izmucka u pjenu, onda prociedi kroz krpu. Ovaj procjedini dodaje se uz neprestano mješanje cinevra, doklen postane dosta gusto. Crnilo je gotovo. Sa perom ili sa držkom piše se po rubenini, pa kad se prosuši, onda se na protivnoj strani izgledi sa toplim železom.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Čistilo za staklenice predočuje nam slika 66 na strani 78. Kod nas se puno vina nalije u staklenice, a bud se veći dio tog vina, na kući potroši ostaju staklenke prazne, pa ih valja opet čistiti, da se vino u njih nalije. Koliko jih se razbije za pranja, a koliko jih se posve slabo izčisti, a to samo zato, jer se čiste ili pomoću pleska ili pomoću crkvine (gominjača) ili olova

Konsul Sjedinjenih država u Bordeaux u svojem konsularnom izvješću od travnja t. g. (United States Consular reports april 1884) kaže da je godine 1883 uvedeno u Bordeaux 106,500,000 hektolitara vina u bačvâ, a da je izveženo 111,009,000 hektolitara.

* *

Neka je našim vinotrcima na znanje i ravnjanje, da je carinarski zakon u Francuskoj odnosno vinim promijenjen, i da glasi:

Čl. 1. Vina, koja su žesća od 12° podpadaju običnoj carini za potrošarinu, uvoz i carinu za žestinu izmedj 12 i 15 stupnjeva; a dvostrukoj carini za potrošarinu, uvoz i žestinu, izmedj 15 i 21. Vina, koja su žesća od 21 stupnja plaćat će kao žesća (alkohol).

Čl. 2. Popust od 1% na svaki stupanj, dopušten čl. 7 zakona od 21 lipnja 1873 godine, dokida se.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

83. Koje se predtečno znanje zahtjeva za gospodarske škole i koje je u obće razlika izmedj nižih i viših profesionalnih zavoda?

T. G. u S. (Neretva).

Gospodarske škole dijele se na više, srednje i niže. Za više t. j. one, koje su spajane s univerzitetom ili su pak osebice, kao visoka Poljoprivredna škola u Beču, pa i za gospodarske Akademije hoće se izpit zrelosti od gimnazije ili realke. Za srednje gospodarske zavode, kakovo je više gospodarsko učilište u Križevcu ili ono u Meidlingu, Taboru itd. hoće se 4 razreda gimnazije ili realke. Za niže gospodarske zavode, kao što je Ratarnica u Križevcih, S. Michele, Gorici itd. zahtjeva se 4 razreda pučke škole, za ratarske tečaje, kao što je onaj u Šibeniku i Trogiru, pa u obće za sve profesionalne tečaje zahtjeva se 6 školskih godina ili građansku školu. Iz nižih gospodarskih škola nemože se preći u više ili u visoke, ako se nedokaže prepuno predtečno znanje ili ako se nepoloži prijamni izpit Visoke škole u rangu su Univerzitet, srednje sa višim srednjim zavodim, kao što su više gimnazije i realke, a niže usporedo su nižim srednjim školam, kao što su niže gimnazije i niže realke.

84. Uplivali na otočinu ono često potakanje za vrienja?

P. B. u S. (Brač).

Bezsumnje je da upliva. Ako je badanj otvoren, onda se drop digne nad mastom. Jeli crn mast, onda ostane rus, jer kože nisu u doticaju sa širom, pa se iz njih netopi boja, a nuzto se gornji dio dropa uzljuti i priobći svoju ljutinu mastu, pa takovo vino posvelako vikne. Kod zatvorenih badnja natiska ugljična kiselina o dno drop, pa se tu ustavi, drop stoji nad mastom te je tako ugljična kiselina uzrokom da se obustavi vrienje. Stoga se i mnogi, koji nisu navikli prebacivati mast, tuže, da u zatvorenim badnjima mast neprevrije, kao u otvorenim. Bude li se pretakala otočina, ili bolje rečeno bude li se često prebacivao mast nestat će svih ovih neprilikâ, koje smo naveli, a koje se jako često kod nas događaju.

87. Rekoše mi, da se u Spljetu može nabaviti koš (gnječilo) za mastenje groždja. Molim Vas izvestiti me odgovarala li svrsi i koja je cijena?

P. K. u S. (Krka).

Ne više. Jednoć prije, preklani, gradila je lievaonica Dalmatinske željeznice tiskove Rauschenbachova sustava i gnječila po naručbi namjestništva, koje je ovo pak davalo su 40 posto popustka. Al jih u koliko čujemo negrade više.

O tom gnječilu bilo je govora u broju 17 „Gospodarskoga Poučnika“ od godine 1883.

88. Imam dvogodišnje junadi, pa mi strašno boluju po metilju, koji se nahodi u plućama i žuč. Žuč nabuja kolik glava, a pluća utvrdnu i puna su živa metilja. Molim imati kakova pomoć proti ovaj pošasti?

M. B. C. u B. (Bosna).

Već je opetovano bilo u „Gosp. Poučniku“ govora o metilju. Tako zadnji put n. p. na strani 44 u broju 11 od ove godine, i to kao odgovor na pitanje 44 iz broja 10. Pročitajte onaj odgovor i uporabite što cijenite da je bolje.

78. Gojeli gdje vrba pletenicu, da dobivaju onako tanke i ravne šibe? Nešto je u obće paziti pri gojenju vrba, da šibe nebudu čvrstije?

K. L. u G. (Livno).

Mi smo baš namjeravali obširno baviti se u listu sa gojitbom vrbe pletenice, al je sad već suviše, jer stopro je bilo priobćeno ono Vaše pitanje, a ono smo dobili knjižicu: „Odgojivanje vrbe (salix)“ napisao Drag. Ferd. Hlava prof. šum. na šumarskom učilištu u Križevcih Zagreb C. o Albrecht 1884. Knjižica imade 22 stranice u 8. Snjom možete se okoristiti do mile volje.

89. Molim Vas, kako se pravi šampanjac?

L. K. u M. (Split).

Prije neg predjemo na samu stvar primjetit ćemo, da se kod nas niti nemože praviti šampanjac, kako što je francuski, jer nemamo groždje za takovo vino; onaj šampanjac, koji se kod nas pravi, a koji nema drugih vrstnoća izuzam one što pjeni, zove se: „pjeneće vino“. To pjeneće vino, evo kako se pravi u kući, gdje se su malo sredstva raspolaže. Oda bere se zdrava, biela groždja, izmasti se i metne u badanj da vrije. Pri običnoj toplini svaki mast prevrije kod nas u 10 ili 12 danâ. E pa dobro, mast koje za šampanjac neprevrije sasvim već samo za polovicu. Vrije dakle za 5 do 7 najviše osam danâ. Neki metnu da vre mast sa dropom, drugi odstrane drop, a puste da vrije sama šira. Ako vre šira sa pljuvâ, onda je vino mirisanije, jer se u pljuvâ nalazi mirisavo ulje. Valja da mast za dobru polovicu prevre u badnju, jer metneli se dok je iztiskan u staklenke, onda se razvije vrienjem puno ugljične kiseline, pa se razprska puno staklenica. Dakle ovaj mast koji je vrio u badnju 5 do 7 dana, otoči se prociedi na prteno cjedilo, palje u staklenice, koje se odmah dobro začepi, nesamo, al jim se od grla preko čepa priveže ili špag ili želiezna nit. Ove pune staklenice naslažu se u konobi sa grlom prama zemlji. Naslažu se naopako t. j. sa grlom prama zemlji eda se taložina, koja se razvije za vrienja, koje sledi u staklenici, naslaže kraj čepa. U podrumu ostanu staklenice za 6 mjeseci, onda se dižu, pa pomujom bez da se uzmutu vrh jedne posude odčepi i odmah začepi. U ovoj radji valja biti posve brzi i posve vješti, jer odčepiti i začepiti valja da bude sve u jedan čas, pošto inače može da ostane staklenika prazna. Svrha ovog odčepivanja i začepivanja jeste, da se otjera iz staklenice ono taložine, što se je bilo sakupilo pokraj čepa. Staklenicu se pak donapuni, kojim dobrim likerom. Začepi se, priveže i metne u podrum, da 2 ili 3 godine zdrije, jer je šampanjac zdriji stopro iza 3 ili 4 godine. Naravski pri pravljenju šampanja hoće se neke vještine, jer inače se toga mnogo prolje i porazbija. U Francuskoj, gdje grade šampanjac na veliko imadu strojeve za sve. Stroj n. p. da se doznade kolika je snaga ugljične kiseline u staklenici; stroj kojim se izvadi taložina staklenka, a kojim se dolije liker itd., al to su skupi strojevi, te se za domaću porabu neizplaćuje nabaviti jih. Mi ćemo se još u nizu članakâ baviti

načinom kako se priredjuje sampanjac u Francuskoj, pa je moguće, da ćemo tom prilikom prenieti slike strojeva koje rabe u istu svrhu.

B. Nova pitanja.

90. Jeli rizično u konobi gdje ima množina vina praviti množinu kvasine?

A. B. u?

Svakako da je rizično. Pretvorba vina u kvasinu ili bolje rečeno pravljenje kvasine jeste kvasinasto vrienje, djelovanjem kvasinove matice (mycoderma acetii) na alkohol. U onom mjestu gdje se pravi kvasina ima više matice, pa i više trusja od kvasinove matice, a to trusje lahko je da se nasedne na vino, i da ga pretvori u kvasinu. Pravite daklen kvasinu na posebnome mjestu.

91. Može li se umjetnim načinom postariti vino?

R. F. na U. (Zadar).

92. Molim Vas, koji je najbolji način da se uzčeva cvieće preko zime, i po mogućnosti da cvate. Razumjevam, onakovo cvieće koje podnosi zimu, i gdje nema serre?

T. S. u L. (Lošinj).

93. Jeli dextran naravski proizvod?

V. K. u O. (Hrvatska).

94. Molim Vas izvolite mi naznačiti kakvo pučko taljansko djelo o gojenju limuna?

N. P. u K. (Boka).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnicu.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Turina J. - Kanzlarić A. - Tolić O. D. - Macchiedo P. - Šlišković O. A. - Obradović I. - Silvestrić M. - Šegančić V. - Matešan A. - Mihajlović pl. N. - Sehoić M. - Mandić N. - Bjelić P. - Rašica Š. - Sokolović O. B. - Kamenarović P. - Markovina I. - Fabiani J. - Majerski pl. I. - Pavlinović M. ml. - Kambij pl. L. - Jakovina I. - Oršolić O. F. - Čitaonica - Delnice - Ordulj I. - Zuviteo A. - Valenčić J. - Rogović A. - Majer V. - Spika O. M. - Fabianić L. Antin - Križnić Š. - Radimir V. - Koludrović A. - Vranjican pl. E. - Novak Jelinić D. - Erga I.

— Č. g. Novak I. K. Mirna je buduća godina 1885.

— Sl. Hrv. Čitaonica - Drniš — Pada do konca lipnja t. g.

— Č. g. Oršolić O. F. - Molimo Vas drugi put pošaljite nam novac po naputnici, jer smo na 3 forinte platili 30 novčića poštarine.

— Č. g. R. - Split — Doisto je dosta žalostno, da se nenalazi ni u Splitu, ni u Dubrovniku, ni u Makarskoj, Kotoru, Imotskoj, Sinju i drugim glavnijim mjestim osoba, koja da vode meteorološka opažanja. A meteorologija je toli korisna po gospodarstvo, da se svi napredni narodi natiču e da što više postaja uzdignu.

— Č. g. Alfrević J. - Mirno je prvo proljeće t. godine.

ERRATA-CORRIGE.

U Broju 19, str. 75, stupac 2 redak 1 mjesto: centih soli čitaj centih siena, a u 3 redak mjesto: tu sol čitaj: tu sieno. Druge pogreške nemute smisao. U prvoj Gosp. Viesti čitaj Neuberg mjesto Menberg i Neuberg.

Sve one, koji imadu, da smire račune ili od predbrojbe ili od naručbâ, molimo da nas se sjete. I mi smo tiesni.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješt
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Člčh računaju se 5 novč. po cen-
jimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Studenoga 1884.

Postaja za bikove u Sinju

Još pod konac godine 1881 kad je ugle-
dao svjetlo naš list, mi smo u prvom broju u
obširnom članku razvili naše ideje za podignuće
štočarstva. Mi smo onda već čvrsto tvrdili, da
se naše govedarstvo neće podići, ako se neuz-
dignu postaje za bikove poput pastuharna za
konje. I ta načela opetovano smo isticali u
svakoj prilici i sgodi.

Eto nam napokom radostne viesti, da će
Ministarstvo uzdići o svom trošku postaju za
bikove u Sinju.

Koliko nas je ta viest razveselila shvatiti
će naši gospodari, koji znadu, da je dobro
gospodarstvo osnovano na dobrom štočarstvu.

Onim danom, kojim bude postaja započela
javno djelovati, započeti će *nova era* po naše
gospodarstvo.

Bili smo već dotjerani do toga da nismo
mogli viditi par dobrih volova za oranje, krave
ili slabe muzare ili suše, a djubar skup kao
zlato, jer ga malo, pa se zemlje trošile u ne-
rodinu i jalovost.

Ako se budemo znali pametno okoristiti
sa ovom postajom nedvojbeno poboljšat će se
naše gospodarsko stanje.

I mjesto, za postaju, koje je izabralo Mi-
nistarstvo po savjetu Namjestništva nije moglo
biti bolje, jer u Sinju i kotaru goji se najviše
goveda, i jer je Sinjski kotar najprikladniji za
govedarstvo.

Mnogi će: pa kako će biti uređena ta
postaja? Koje će koristi crpiti ostala pokrajina?

Tko će tjerat kravu iz Zadra ili Dubrovnika u
Sinju da se uplođi?

Postaja za bikove, biti će uređena, kao
pastuharna. Plaćat će se toliko za skok. Na-
ravski, neće se plaćati koliko se plaća za pa-
stuh, bik stajat će 50 novčića ili najviše 1
forint, dočim se danas obično plaća 2 forinta,
pa kakva je kržljava nakaza bik?

Sva je prilika, da će se bikovi voditi po
obližnjim kotarim, kako što se danas vode
pastuci, al to samo iz početka, dok se stvar
uputi, i dok poraste plemenito pomladje. —
Kašnje moći će si svatko kupiti mladog junca,
da ga uzgoji bikom za vlastitu potrebu.

Mnogi moć će se ugledati u Upravu Ši-
beničke Ludnice. Goji s ekonomije radi mlika
šest krava, i uzgaja već u pomladak bikića za
vlastitu potrebu.

Za ekonomiju zavoda, ta ustanova je ko-
ristna, jer je kupovala mlieko za bolestnike
po 15 novčića litar.

Primjerice, mogao 'bi Zemaljski Odbor
s ekonomije i kod drugih bolnica n. p. u Spli-
tu, Zadru, Dubrovniku gojiti krave za mlieko,
pa držati uz njih bika.

Kad bi ti bikovi bili plemenitijih pasmina,
mogli bi se upotrebljavati za razplod.

To bi bile male postaje, koje, nebi bile
na štetu pokrajinskog fonda, pa kad bi pri-
mjerice pokrajina koješta potrošila u tu svrhu
bilo bi na korist pokrajine.

Mi iskreno želimo, da se ovakove ustano-
ve što više množe!

O razplodjivanju masline.

(Nastavak vidi broj 20).

e) Izbojim iz podanjka.

Mi, istinito priznajući, niti neznamo drug-
čije razplodjivati masline nego izbojim.

Tko je imao prilike vidjeti maslinika, u o-
nim mjestim gdje se razplodjivaju masline sje-
menjem, biti će doisto opazio, kako su one
masline puno veće od naših. — Reći će se, da
uzrok može ležati u naravi zemlje, faktum je
ste, da i tamo ima lošijih zemalja od naših, pa
da su i na tim zemljama puno bujnije i veće
masline nego što kod nas na najboljim zemljama.
Dalo bi se po tom zaključiti, da neprestanim
razplodjivanjem sa izbojim masline kržljave. —
Doisto kad čujemo, koliko tamo živi jedna ma-
slina, pa kad vidimo koliko kod nas živi ma-
ramo posumnjati, da se razplodjivanjem sa iz-
bojim krati život maslini. A temeljita je done-
klen sumnja, da maslina iz izboja neradi, kao
sjemjenjaka. Kažemo, da je sumnja temeljita, a
evo zašto:]

a) jer izboj netjera upetića (svrdao, srča-
nien, fiton), već samo površno plazeće žile, a
ove površne žile izložene su puno više promje-
ni topline i promjeni vlage, što nemože podni-
što da bude u prilog zdravlja masline.

b) Razširi se podanjka, postane panj velik,
širok, pa tjera iz njega množija izboja, svaka-
ko na štetu sokovah, koji bi išli u stablo, (da
bi bili upotrebljeni na tvorbu cvjetnih sreša,
ploda itd.)

Mi smo načelno protivni, ovome načinu
razplodjivanja, no jer smo opet uvjereni da se
težak težko odučava od svojih starih navika,
navesti ćemo sve na što mu se je obzirati, kad
bude razplodjivao sa izbojim, e da s jedne strane,
staro stablo što manje trpi, a s druge strane da
mlado stabalce bude što krepčije i lepše. Zato:

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik“ prof. Pk.

(Nastavak vidi broj 20).

Ime zadobilo je to vino po svoj prilici od
grada Oporto iz kojeg se poglavito exportira,
a može bili i od svoje domovine Portugala. —
Ono uspjeva na brežuljih, koji opasuju dolinu
rieke Douro. Vrsti loze iz kojih se dobiva zovu
se Verdelho, Mourisco, Batardo i Alvarilhao.
Berba obavlja se od 29 rujna do 10 listopada.
Groždje se u drvenih kaca sgnječi u kašu, a ova
se u cementiranih velikih vrionica prepusti
vrienju; prigodom ovoga predje iz tropa prili-
čna množina treslovine u vino. — Pošto se je
vrienje tako daleko razvilo, da je specifična te-
žina tekućine od prilike jednaka onoj vodi, uz-
mješa se dobro za tropom, tako da iz ovog
skoro cijelo mastilo (Farbstoff) u njem sadržano
predje u vino Ovo se mješanje obavlja tako,
da goli radnici u dotičnih kacad za nogami ga-

ze! Nakon toga odtoči se vino kroz posebna
sjedila neposredno u bačve od 5-45 pipa veli-
čine (1 pipa 7³/₄ vedara). Za dobrih godina, kad
sira više sladora zadržaje nego li prvo vrienje
raztvoriti može; dobije novo vino samo pridod-
atak špirita; širi loših godišta pridoda se još
i sladora, a ujedno i mastilo. Za osladjenje u-
zima se ili slador kolonijalni (Rohrzucker) ili
obični slador iz buraka (Rübenzucker), redje
tako zvani grozdov slador (Traubenzucker, Kar-
toffelzucker). U tu se svrhu također upotrebl-
java takozvana Jeropiga; to je do gustoće si-
rupa ukuhana šira. Boja se u vinu uvijek u-
mjetno proizvede, te se dotično mastilo pridod-
aje dva mjeseca poslije prvog pridodatka sprita.
Mastilo pravi se iz bobica bazgovine (San-
bucus nigra).

Ove se u vrećah poliju sa stanovitom mno-
žinom novoga vina, radnici gaze sa golimi no-
gami po vrećah, pri čem se sva boja bobulja
rastopi u vinu. Ovako dobivenim mastilom bo-
jadiše se gotovo vino, dok zadobije željenu bo-
ju. Na 1 pipu vina računaju 14-28 kilogr. baz-
govih bobica. Samo se po sebi kaže, da se i
kultura bazgovine u dolini Douro u veliko tje-
ra te da se velike množine tog produkta godi-

mice i exportiraju. God. 1866 izvoženo je iz
luke Oporto osušenih bobica bazga 185,217
kilogr. i to 144,335 u Španjolsku, 19,000 u Fran-
cuzku, 18,162 u Brasilju, 1,700 u Newyorku,
1020 u Englesku. I Jeropiga se u veliko izvaž-
a, ponajviše u sjevero-amerikanske savezne države;
u tu joj se svrhu još pridodaju bobice bazga i
šprita, a služi za bojadisanje osladjenje i alko-
holiziranje vina.

Kod prvog otakanja pridoda se vinu na
svaku pipu (7³/₄ vedra 12-15 gallona (1 gallona
= 4¹/₂ litr) špirita ili cognaca, nakon bojadisa-
nja prilije se opet 4-6 gallona na pipu. Kon-
cem studenoga već je vrienje svršeno, te pošto
se je izbistrilo, odtoči se mlado vino u bačve
od 115 galona zadržine. U ovih leži u podru-
mih doline Douro do proljeća, u kojem se po
Douru odvezu u skladišta luke Oporto. Ovom
prigodom krsti se iznovice za 2 gallone sprita
na pipu, a često prida se vinu još jedna gal-
lona neposredno prije exporta za sretan put!
U cijelom dobije dakle svaka pipe Port-vina
15-17 galona sprita. A koliko se šprita još pri-
ljeva u podrumih vinotrzacah, to samo bogovi
znadu. Tako se dakle dobiva pravi čisti „Port!“
(Sliedi).

a) Nemoj nikad zarezavati u podanjak, da dobiješ izboja, rabi izboje, koji su samoniki. — Uzmi radije one, koji su bliže žila, nego one od panja.

b) Ne drži na jednom panju više od dva izboja, i podništo preko dvie godine.

c) Pazi dali je maslina plemenika ili je navrnuta. Izboj od navrnute masline morao bi na novo navrćati.

d) Nasadi jih odmah na mjestu, uzgajaj jih par godina u cieplnjaku.

e) U cieplnjaku njeguj jih pomnjivo, nedopuštaj podništo da se granaju. Gledaj da deblo bude barem 2 metra visoko i da bude uzpravno.

f) Presadi jih u polje treće godine, u jamu, koju si još jeseni razkopao, i zemlji dobro podjubrenoj na zdrielim raztrošenim djubrom.

(Sliedi).

Pravila za oranje.

Kad stiska vrijeme, preuzima se oranje bez obzira dali je zemlja tome pripravna. A mnogi pa da imaju vremena, s neuke oru, kad se zemlju nebi smjelo taknuti. Navesti ćemo toga radi glavna pravila, kojih se je držati gospodar za oranja, pa ćemo svako to pravilo obično obrazložiti:

a) Neori za kišna vremena, niti ako je zemlja prevlažna ili žilava;

b) Proleća ori što možeš ranije, a jeseni isto tako;

c) Prvim oranjem, ori tiesno t. j. neka ti budu uzke brazde izpod pluga;

d) Imaš li da podoreš djubar ili zaraslinu (strnište) pazi da ti nepada brazda na brazdu. Strnište ili djubar mora ostati posve zakopan. Ori odmah duboko, koliko narav zemljišta i njegova snaga zahtjeva.

Sada da razglabimo svaku pojedinu točku.

ad a) Mi znamo, da se oranjem zemlja mora da izmrvi i prevrne. Oremoli za kišna i vlažna vremena, zemlja, nesamo što se neće drobiti, al će se mjestimice teško prevrćati, a što je teže ostat će grudnasta,

Prvim oranjem mi ravnamo ljetinu, mi udarimo dobar ili slab temelj kamen svoj budući sgradi. Slabo izoramo zemlju, još slabije preoreš, nikako neizbranaš. Na njoj se teško izvađa sjetva i sve druge poljske radje, koje zahtjeva narav biline.

U zemlji izoranoj za kišna vremena ili dok je prevlažna slabo prodire zrak, a i inače vazdušnine slabo djeluju na tvorbu rudnih soli i na kemičko i fizičko poboljšanje zemlje. Što je gore, orba u nevrieme izvedena može da djeluje štetno na ljetinu za više godina zasebice.

ad b). Na neizoranoj zemlji, jer se okori slabo djeluju vazdušnice. Čim se prije raztvori zemlja, i čim se prije izloži blagotvornom djelovanju atmosferilija, tim će se više pojačati njezina djubrena snaga. Vлага prodire dublje, al i toplina, a promjena topline osobito ako je nagla nevjerovatno upliva na raztvorbu rudā u zemlji. — I svjetlo i munjina, i veća množina zraka sve to upliva na raztvorbu, pa to podpomaže povisiti djubrenu snagu zemljišta. U proleću i početkom lieta narav je u najveću kretanju. Miljuni zareznička ili izvaljuju ili se preobrazuju ili umiru, a svi se miešaju u prorahljenoj zemlji ili na njezinoj površini i podmožu njezinu raztvorbu, povećavaju njezinu djubrenu snagu. Stotine i stotine novih žilica pretjeravaju biline, a sitna sjemenja većinom nevidiva, proklica na milijune, i sve to povećava rodnu snagu zemlje na nepromienjiv način. Rano oranje, u doba izvedeno, može da koristi zemlji za više godina. Držati blago u staji, i hraniti ga bez da radi to je najveća razsipnost, a mnogi naši težaci to rade, mjesto da izoru ledine i strništa. Baš kad smo na strništa na mjestim gdje se rano žanje ostaje strnište za dva i više mjesecih neizorano, i gospodar mnije, da je to dobro, jer tamo nešto trave poraste, koje blago može za popase. To nevalja podništo. Pod zelinom stajala je zemlja dugo u sjeni, otvrdnula je jer pogazena za žetve, pa postaje još tvrdja sa pašom. Strnište valja odmah izorati i izložiti ga blagotvornom djelovanju vazdušnina.

ad c) Obično svak ide zatim, da što prije izore, toga radi hvata se široke brazde, jer iskreno priznajući ide brazda ravnije, pa i da se dobro neprevrće i nedrobi. Mnogim su s toga najmiliji oni plugovi, koji režu široke brazde, ta izore se u čas, jer nemisle na zle posljedice širokih brazda. Koja je svrha oranja? Da se zemlja prevrne t. j. da ono što je bilo doli da

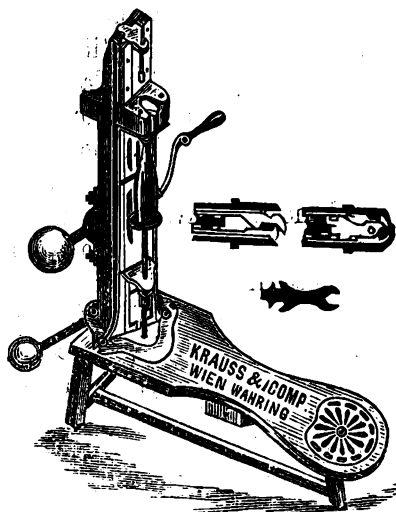
dodje na površinu; da se zemlja izdrobi t. j. da nebude nabita, kako što je prije bila, i napokon, da se utamani korov koji je na zemlji rasto. Uz kim brazdam to se poluču, jer brazda padne točno u jarak, pa što se na odgonjači posve prevrne, a pri tom ne posve izmrvi. Uz kim brazdam kida se korijenje od korova nesamo, al ono ostane posve zakopano izpod brazde i sasvim pregnije. Široke brazde padaju obično jedna preko druge, neizmrve se, ostane korov nezakopan, pa nam je zemlja zastarta korovom još prije neg što ju zasijemo. A što onda, ako je zemljište bilo zarašćeno troskotom?

ad d) Oranje i preoranje prije plitko pa duboko nevalja. Ori odmah onoliko duboko, koliko ti narav zemlje dopušta i koliko si naučan, tim izložiš odmah zemljište blagotvornom djelovanju vazdušnina, a čim je dublje izorano zemljište, tim je veća površina, koja se vazdušnine hvataju, i na koja blagotvorno djeluju. Već smo rekli, da brazde moradu padati u jarak, koji je ostavila prijašnja brazda, i naveli smo jedan razlog zašto to, no ima i drugih razloga: kad se podorava djubar da djubar bude posve zakopan a da neostane na površinu jer je onda izgubljen; pa onda kad brazda pada preko brazde ostane površina neravna, te se nedadu druge radje dobro izvadjeti, na takovim mjestim ustavlja se i leži voda, i još toliko drugih neprilika.

Poljski radnici.

(Sliedi vidi broj 19 „Gospodarskog Poučnika“).

Veći dio radja izvadjaju gospodari ili po nadničarim ili daju u zakupninu ili pak na dio.



Slika 68. Stroj „Universal“ za začepljivanje staklenica.

Iskustvo je dokazalo da je najskuplja nadničarska radja. Nadničar zna bo, da poteže plaću radio li ili ne radio, pa šteti svoje sile, a sve obavlja hlandavo. — Ciena nadničarska mienja po miestim i po godinam. Od mjesta do mjesta ima razlike odmah od 20 do 60 po sto. Obilnijih godina skuplja je nadničarska radja, loših godina jeftinija je. U obće kod nas zasluži si nadničar za 6 dana forint i 80 novčića, 2, 3, i čak 8 i 10 forinta na nedjelju. Po otocim, po primorju i po gradovim nadnice su najskuplje, jeftinije su po kotarim, a najjeftinije u Imoskoj krajini. Nadničarska radja potrebuje nadglednika, jer inače radja neteče.

Kod nas nije u običaju, ali gospodari naprednijih zemalja, davaju veći dio svojih poljskih radja u zakupninu. Pogodi se sa jednim ili sa više radnika neka stanovita radja za stanovitu cieniu, pod uvjetim kako ju imaju izvesti; gospodar nema drugo nego da pregleda radju kad je dovršena.

Zakupniku je slobodna radja, on prisluzi istina je nešto više, al srčanije radi i nastoji da radja izpane savršenija. Višak u prisluzbi nije nametak na stvar ili povisak razhoda, jer bi se nadničavim više potrošilo. Zakupnik uloži više svoj um a i svoje sile, da bolje i prije obavi radju, a pri tom često uložu i svoju ženu i svoju djecu.

Gdje se daju radje u zakupninu, tamo su radnici bolje stojeći, jer cienne i radju i novac. Ugojeniji su, vještiji poslu, a uredjeniji su i u obitelji. Pribavljaju si sami bolje i savršenije orudje, da radje bolje ovrše, a nastoje i drugčije da se u radničkom znanju usavrše, n. p. u onim novim radnjam, koje radnici pridosllice uvedu.

Radje na dio, ili dioničke radje niesu kod nas podništo obične, a po sve teško, da se budu mogle uvesti. Doduše niti drugdje nedaje

se svaka radnja na dio, jer nije moguće. Obično daje se na dio košnja žitarica i mlatnja, pa žetva krumpira, te drugih gomoljača i korenjača. Stvar se ima ovako, n. p. od svako 10, 12 ili 14 pokošenih snopova jedan je snop za radnike. Tako se je od mlatnje svako toliko davao radnicim jedan mjerov.

Na ovaj način istina bog obavlja se radja brže, al to je sve. Pa i ako je gospodar u prilog da se košnja što brže obavi, osobito onda kada prieti kiša, s druge strane štetuje pri mlatnji i čišćenju, gdje se neda stvar izvesti dobro i na brzu ruku.

Radja na dio počela se je skoro svudi zabacivati, osobito odkad su se počeli uvadjeti strojevi, jer pomoću stroja izradi jedan radnik recimo ono što bi jih deset izradilo, pa si je radnik puno prisluzivao. Gospodar doduše nije trpio odtud nikakove štete, ako se izuzme odtetu za stroj. (Sliedi).

Čuvanju i sušenju voća.

(Nastavak vidi Br. 16 „Gosp. P.“)

d) Čuvanje inog voća.

Orasi. Čim se oberu orasi nastojati je, da jim se olušti kora. Nekima olušti se sama, drugi metnu se na kup, upali se kora, pa odpadne. Orasi suše se na sunce za 6 do 8 dana, pa onda se razstru na tanko na suhu a zračnu mjestu. Ima jih, kojima su posve mili zeleni orasi. Te zelene orahe priredjuju u Italiji na posve jednostavan način. Uzmu burič od 20, 30 ili 50 litara, napram množini orahe, i razadnu ga. — Nuzto prirede orahe. To priredjivanje je posve jednostavno, pročiste jih, pa jih zatope za uru vremena u vodi, onda dobro ociede, pa napokon naslažu u sud. Usried suda i usried orahe, postavu limenu posudu u kojoj je 100 grama sumpora; upale sumpor, a posudu omotaju prnjam ili podstavom, pa onda orasim. Najzad zadne se burič. Sumpor kroz postav primi potrebiti kisik za gorenje, a sumporita kiselina rad iste podstave nemože da izhlapi brzo, već ostane dugo i dugo sačuvana, čuvajuć zdrave orase koji su tamo. Mi dvojimo da će se orasi na dugo uzdržati.

Limuni. Najlaglje užućavaju se limuni pomoću pakostine. Raztopi se u vinovici nešto gume (gomma lacca), pa se ovim mažu okorina. Napravi se na njih tanko jedva vidiva okorina, koja jih priče od štetna djelovanja zraka. — I drugčije jih čuvaju u suhu piesku. Zamota se svaki limun u hartiju, pa se osebice zakopa u piesak. Za veliku trgovinu zamotaju jih još ne posve zdriele u hartiju, pa onda u skrinje. U kućanstvo izkušao se je posve jednostavan način, kako da se užućava limun. Na strugači izstruge mu se gornji mirisavi dio kore. Donji dio kore, što ostane otvrdne kao kamen. Nedo pušta da zrak dopire do soka. Pa je premda izvani nakazan, još nakon godine dana unutri posve zdrav.

Dinje (mluni = cucumis melo). Teško se dadu užućavati. — Mirisavke bere se ne posve zdriele, pa se privežu u mrežini i sveze na suhu mjesto u priličnoj tami. Uzdrže se do listopada i studenoga. Neki tvrde da se u lugu (pepelu) mogu mluni užućavati do Božića i čak do siečnja i veljače. Zakopaju se u čist pepeo.

Groždjice (ribizel) čuvaju parizilje na stablu. Kad počmu groždjice čariti omotaju čitav grm sa znatom željeznom mrežom, ili pak sa riedkom al čvrstom tkaninom (tulle), na način da nemože nijedan zareznička na grm. Groždjice ostanu posve zdrave do siečnja i kašnje, friške su a puno sladje, nego u pravom zemanu.

Kesteni (maruni). Najveća su napast kesteni, jer je svak na njih lakom, a teško se čuvaju. Savjetovano je sto načina, al rekbi, da nije nijedan odgovorio svrsi, jer maruni gnijuju uvijek. Ipak ima nešto pomoći šteeene izkustvom. Maruni uzdrže se zdraviji: 1) ako se oberu posve zdrieli ili još bolje ako se pričeke, da sami poodpadaju; 2) pokupljene kesteni rastri na tanko, sa svom lupinom, na zračnu mjestu, i miešaj jih svaki dan kroz dva mjeseca dana; 3) po tom odstrani lupinu, suši jih za 8 dana na suncu, a onda sahrani na suhu mjestu. — Gdje ima puno kesteni suše jih na dimu; naslažu jih na plitice, pa onda lože vatru, da toplina i dim kroz njih prolazi. Manje je običan Appertov način: on ubode svaki kesten, al samo da mu proraze koru, pa jih onda izloži vrućim param nad ruskom kupelju, napokon suši na suncu. U najnovije doba kuhaju kesteni za 1/4 ure, onda jih uru vremena suše u krušnici, u kojoj se je prije kruh izpekao. Ovakom priredjeni kesteni, ter se čuvaju u suho, ostanu zdravi puno i puno vremena.

VOSAK.

Gojitelji pčela neulaže nikakove pomnje na vosak. Sve se stiče u tom, da se što više meda dobije. — Vosak je samo kao nuzgredni proizvod.

Naši težaci, koji nerazborito njeguju pčele, svake jeseni, kad zađuše sumporitom kiselinom roj radi meda, dobiju i nešto onečišćena saća.

Pri umnom pčelarenju, nepazi se na vosak, il bolje na proizvod, koliko na čuvanje, jer vlada stara da pčela potroši za 1 kilogram voska, 10 kilograma meda.

Vosak nije naravski proizvod, on je kemičko fiziološki proizvod radi ličnog (pčelinjeg) tjelesnog ustroja.

Pčele prave vosak iz meda. Med koji one pojedju pretvori se u želudcu u ugljevodan, od ovog pak drugom kemično-fiziološkom pretvorbom postane vosak. Vosak izlučuju pčele izmedj kolufica na stražnjem dielu tiela; med je po tom životinjski otpadak.

Posve su sitni listići, koje pčela izlučuje; osam takovih listića teži jedva 1 1/2 miligram.

Najviše voska islučuju pčele za najobilnije paše, i to poslje neg su puna spremišta.

Da probave med i da ga pretvore u vosak hoće se da miruju, i da je toplina povioka nešto 30 do 35 stupnjeva Celsiusa.

Sitni voštani listići sastoje se od stanića, u kojima ima svake ljepive uljevite tvari.

U početku je vosak bijel nu kašnje požuti, posmedji ili pocrni. Ta promjena boje potiče odtud što se vosak onečišti s medom.

Vosak kravi se pri 70 do 74 stupnjeva Celsiusa. Pri običnoj toplini je čurat i krši se. Topi se u vrućom eteru, u benzini, kloroformu, maslinovom ulju, i drugim masnim uljima. Kravi se i u vrućoj vodi, dapače ga na taj način čiste od meda. — Bijeli se ili kemičkim sredstvi ili djelovanjem sunca. — Djelovanjem sunca izbjele vosak u 3 do 5 nedjelja.

Ni u studenoj vodi, niti vinovici netopi se vosak. Topi se doneklen u toploj vinovici, al velimo doneklen, jer ostane vačjek jedan dio voska nerastopljen. Baš ovim što se topi u vinovici, daduse njegove kemičke sastavine opredieliti.

Onaj dio voska, koji se topi u alkoholu zove se *ceroleina*, a drugi dio, koji ostane nerastopjen zove *myricina*. U *ceroleini* ima tusta kiselina zvana *voštena kiselina* (*acidum ceroticum*), a ima je u vosku za 70-90%. *Myricino* jeste jedna vrst etera, sastoji od *palmitin kiseline* i *vinovice od matičnjaka* (alkohol od melise). *Myricina* je voštenaste naravi, a tali se, ima je u vosku od 20 do 40%. (Sliedi).

SVAŠTICE.

Kako kinezi čuvaju jaja. Sva je prilika da i u Kini troše za njihove Božice i Uskrse više jaja no što obično. Factum je, da uz svu njihovu tropičnu toplinu, oni čuvaju jaja na posve jednostavan način za dugo vremena. Oni uzmu čiste gnjile, pa ju razmoče u kašu, onda u ovu kašu moče jaja, pa jih onda suše. Kad se gnjila osuši, okori se na ljuski od jajeta, pa zrak nemože u jaje. A kad zrak neulazi, ostane posve zdravo žumance i bjelance. Jaja namazana gnjilom razasliju se po sve jednostavno u skrinje jedno do drugoga, jer jim gnjila priče da se porazbijaju.

Najbolja sredstva proti mravim. Premda su mravi primjer marljivosti i štednje, ipak jih gospodar nevoli nit u žitnjaku, niti u vrtu. — Proti njima i preporučuje se i rabi sijaset sredstva, al kao najbolja i najuspješnija, jesu sljedeća četiri sredstva: 1. Kreda (gips gesso). Okruži mrave sa kredom, a oni će ostat zarobljeni. Nebiti mrav preko krede niti za glavu. Jesuli mravi napali vočku, naspi oko panja u okrug krede, a oni će svi poginuti od disperacije. 2. Na mravište baci lišća od patlicana (rajčica, pomodoro), pa će nestat mravih. 3. Ukuhaj lišća od oraha, pa ukropinom zalij mravište, poginut će svi mravi. 4. Gdje ima puno mravih razspi drvenih pilotina, nestat će svi do jednoga.

Da uzpoznaš ako je maslinovo ulje patvoreno sa pamučnim uljem, preporučuje kemičar Braudford posve jednostavan način. Ulju maslinovom, u kojem dvojiš da je primješano pamučna ulja, dolij nešto olovne sukseline. — Ako je maslinovo ulje patvoreno sa pamučnim, onda će ga 12 ili najduže za 15 sati poprimiti crvenkastu boju. Čisto maslinovo ulje nemienja boje.

Željezne mrlje, davaju najviše zanoveti gazdarici, a ipak mogu se odstraniti na posve jednostavan način. Sa bijelih tkanina odstranit ćeš željeznu mrlju ako ju nakvasiš vodom, pa natareš sa oxalom kiselinom u prahu. Sa bojadisanih tkanina odstranjuju se željezne mrlje pomoću razvodjene solne kiseline. Namoči se u razblaženoj kiselini komad suknene krpe, pa se s njom tare po mrlji. Valja nastojat, da se neovlaži tkanina preko mrlje, nego samo do rubova mrlje. — Stare željezne mrlje nedadu se odstraniti, pa se toga radi niti netari glave, jer češ posve lahko pokvariti tangu tkanine. Vrlo dobrim uspjehom rabi se u istu svrhu i sriešna kiselina ili čisti striš od žutoga vina. Samelje se u prah, pa se ta prašina pospe po ovlaženoj mrlji. Za 8 do 10 minuta nestane li mrlje, onda se protare, pričeška još neko vrijeme, pa propere vodom. Sriešna kiselina hvata manje boje, nego što oxalna i solna kiselina.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

U zadnjem broju slika 67 predočila nam je jedan stroj za začepijivanje staklenica, a slika 68 na strani 82 predočuje nam drugi takav stroj poznat pod imenom „Universal“. Sastav je posve jednostavan i laka pa se dade premjestiti po volji. Ima plitica, kao podstav staklenici; gori je stroj u kojem se postavlja čep. — Dosta je maknuti polugom put gori, a staklenica je začepijena. Pomoću poluge na lievo stojeće povrati se staklenica u prijašnji položaj, pa se onda snimi. Prednost ovog stroja jeste da nedrobi pluto i da posve dobro začepijuje, tako da vino može ostati posve razi čepa. Kad se i malo uvježba na stroju za uru vremena začepi se 800 do 900 staklenica. — Ovakove strojeve strojeve gradi tvornica Straussa & C. iz Beča, a ciena je svakome komadu 50 forintih. Za one, koji rabe staklenice razne veličine, daje tvornica ista razbirati plitica za podstav, koje se mienja napram veličini staklenice.

Stroj za naticanje kapica na staklenice. — Iskustvo je dokazalo, da nije dosta začepiti staklenice, jer da i kroz najbolji čep, u najbolje začepijenu staklenicu, zrak koji toli ipak ulazi. Stali ljudi onda zasmoljivati staklenice. Bilo se je izumilo ko zna koliko raznih vrstih smole za staklenice, od svih mogućih boja, al je iskustvo pokazalo nepraktičnost smola. — Sjedne strane bila je velika zanovet zasmoljivati, pa nebi uvijek smolina liepo ostala, a ter je čep bio vlažan nebi se niti priliepila, a što je najgore bilo, kad bi udario staklenicom razpucala bi smolina, i odpadala, pa i trud i trošak badava. Ljudi izumiše onda kapice, koje su ili od olova ili od stanisla (kositernjače). Kad se je začepila staklenica, onda se natakne kapica, al se hoće stroj da se priljubi o staklenicu. Takav stroj predočuje nam slika 60 na strani 83. Recimo da je stroj pričvršćen o stol, evo kako se ta stvar radi. Natakne se kapica na glavu od staklenice, onda se zatakne glava od staklenice usred stroja, kako nam to naša slika kaže, i dobro pritisne. Nuzto se desnom rukom pritisne poluga pūd doli, pa odmah pusti, al se u isti čas zakrene staklenica na pulukrug u stroju, onda opet pritisne poluga i posao je gotov. Na ovom stroju dadu se naticati kapice na velike i na male staklenice, a hoćeli se da je svoj pečat na kapici i to se može imati. Stroj je posve čvrsto gradjen, dade se pričvrstiti o svaki stol ili klupu, a ciena mu je samo 35 forintih. Gradi ih ista tvornica Kraussa & C. iz Beča. — Kapice nepuštaju zrak do vina, a neodpadaju.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Lati se osbilj posla, da dovršiš sve radje, prije no što krenu studeni i vlažni dani. Ozimo povrće, kao cvjetaču i kupuse ukopaj još jednom, a do potrebe podjubi u glavu. Zadnji je zeman da zasadiš škrbu i ločiku ozimu. Dozrieli štrbu privežuđ da obieli, a taj posao obavi za suha vremena. Dobro je i da zagrneš podvezen struk. Sadi i češnjak, kapulu i ljutiku. Nežaboravi na bob, na ozimi grašak i leću. No leća neizplaća se po vrtovih. Prired i kljalista, nemaš li za po dno dosta priesna djubra, a ti metni sloj kukuruzne ili druge slame i dobro ju pokvasi, i ona će tihim vrienjem razvijati nešto topline. Niežnije grmlje i cvieće ili zakloni ili zagrni slamom, opleti slamnatih stura za svaku potrebu. Sij repu i

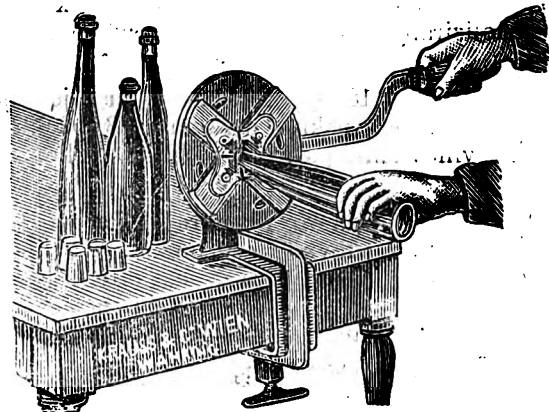
rodakvu. Sadi žabnjake, zumbule, ljubiduške, sirotice, lile, suncovrate, zelenkade. Razsadjuj klinčice (karanfile).

Na polju. Ako ti drugi poslovi nedopuštije upri sada, da preoreš sve njive, koje ti je ozimom da zasiješ. Oranjem nastoj da izpraviš zemljište u svakom obziru. Nekasni sjetvom, nije istina da zasije li se i na badnji dan da je to još uvijek na vrijeme, i biline, osobito žitarice, moradu se prije čie zime ubokorieniti, inače jim zima udi, obično jih led izčupa. Pazi na čistoću sjemenja.

U voćnjaku. Poberi zimsko voće i dok se provjetri opremi u suho, ili priredi na način, kako ti je opetovano rečeno. Tamani gnjezda zareznika.

Na livadi. Kad si pokosio i pokupio otavu, uredi nešto malo svoju livadicu. Izčisti jaruge, izkroči šikalinu i močvarne trave. Ako možeš poplavi ju, al je svakako podjubi. Najbolji livadni djubar jesu razvodjene ljuske izmetine ili razvodjena osoka. Jeli ti se ogolila mjestimice livada ili imaš li da pomladiš livadu, sad ti je zeman. To možeš učiniti ili navrćanjem komada zarasline sa dobre livade ili sijanjem. Za sjetvu biraj čisto i pravo sjeme, i od onih vrsti koje će ti zemljište i podneblje podnieti.

U staji. Prelaz iz zelene na suhu krmu neka ti bude postepen. Sad su rosna jutra, netjeraj blago na rosni pašnjak, ili ako već moraš daj da se založe prije nešto slame. — Vozi djubar iz staja ili djubrišta ili odmah na polje što je još bolje. Kaniš li da ti se ovce prolićem janje pripušt i sadekarce; i za krmače je zeman pripuštanja.



Slika 69. Stroj za naticanje kapica na staklenice.

U podrumu. Nastoj da i tiho vrienje bude sliediti posve redovito. Čim ti se vino posve izbistri pretoči ga odmah. — Taložinu tišti ili ciedi, pa onda suši i prodaj. Sad se zna n k nobi razkotiti množina mušica, zađuši jih sumporom, zatvori vrata, prozore i sve druge otvore, pa metni u čriep nešto sumpora i zapali ga. Sumporita kiselina koja se razvije gorenjem sumpora zađuši će mušice. Sad po treći put preteče lanjsko vino. Nemaš li dobra podruma, niti zdravih sudova, nedrži vino, prodaj prvom kupcu. — Necigani se za 10 novčica, kako što ciena povisi, može i pasti, i trgovina je igra.

Gospodarske Viesti.

Rekbi, da će praktična predavanja gosp. F. Baruna Gondole o uljarstvu biti posve obilno posjećena, jer Namjestništvo moralo predložiti Ministarstvu da podvostruči fond na pripomoć onih koji su se za ta predavanja prijavili; ima puno tražitelja.

U Splitu i okolici, otoku Hvaru i obližnjim otocim, pa Šibeniku i okolici prodane su dabre 2/3 vina od ovogodišnje ljetine. U Splitu i okolici bila je ciena 16, 18, 20 pa do 22 forinta hektolitar. Hvaru i obližnjim otocim 10, 12 i 14 forinta hektolitar. Šibeniku i okolici 9, 10, 11 i 12 1/2 forinta hektolitar. Doisto liepe ciene!

Za ulje još se nije na nijednom trgu prijavilo kupaca. Prve ciene bit će oko 20 forinta barilo.

U Hrvatskoj prodalo se je 46,156 stabala gradjevnog drva za 483,385 forinti. Ova stabla bila su procijenjena samo 419,344 ferinte, te se je na dražbi polučio višak od 64,041 forint.

Zemaljska Vlada za Bosnu i Hrcgovinu

držala je dne 15 listopada t. g. dražbu za 34,438 hrastovih stabala, koji su imali 72,450 kub. metara gragjevnog drva i 32,104 kub. metara gorivog drva za procijenjenu vrijednost od fior. 170,011. — Neznamo jeli polučena procjena ili višak.

* *

Na babinom brdu blizu Vidina u Bugarskoj, konstatirana je filoksera. Naše vlade izdale su obranbene naredbe.

* *

U Bugarskoj u Sofiji izlazi od nekoliko doba gospodarski list pod imenom „Domakin“, uredjuje ga gosp. M. Geogijev. Izišla su dosad četiri broja.

* *

Primili smo zahvalnost od samog spisatelja gosp. S. Ž. Dacova, knjižicu naslovom: „Černicitj i Koprinata“. Sofija 1884. — Državna pečatija. Sa 14 slika. Knjiga je u 8. ni, ima 62 stranice. Cijena joj je 1 leb i 20 centima.

* *

U Svajcarskoj naredjeno je zakonom, da se na nadpisim imadu označiti umjetna vina, a tvornice u kojih se grade takova vina podvržene su neprestanom nadzoru vlasti.

* *

Na izložbi u Turinu vidi se bačva, koja jami 1,162,916 litara, (rječju miljunstošestdesetihiljade devetstishestnaest litara). Na bačvu penje se po 22 stepenice. Sredina bačve uredjena je kao konoba, pa se tamo toči vino. Ovo je najveća bačva na svijetu, a izradio ju je gosp. Josip Quarone.

* *

Vinovica, koja se uvadja u Grčkoj za alkoholiziranje vina prosta je od svake carine.

* *

Godine 1883 potrošeno je u Sjedinjenim Sjeveroamerikanskim državam 78,452,687 gallona vinovičnih pića i 25,778,180 gallona vina.

* *

U Salsaminore, u pokrajini Parma (Italija) krstili su nedavno prvi bunar od kamena ulja. Iz tog bunara izsisala se danomice do 30 hektolitara petrolja. Već kopaju nove bunare pod upravom Amerikanca R. Wade.

* *

Umro je u Buenos Ayres najveći posjednik na svijetu. On je imao preko 4428 četvornih kilometara zemljišta, do 152,000 krava i 410,000 ovaca.

* *

Tekuće godine 1884 u 24 dipartimenta u Francuskoj 151,404 svilogojca nasadili su bili 318,745 unca sjemena od svilobube (1 unca = 25 grama). Iz tog sjemena uzgajilo se svega 7,659,835 kilograma friških kožuraka (čahura).

* *

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

85. Gdje i uz koju cijenu nabavlja se pruće vrbe pletenice (raketa)? Izplaćali se kupovati raketu za pletivo? M. J. u P. (Istra).

Čim je raketa bliže, tim je jeftinija. Nu obično, raketa koja je sa vrba neobradjenih i nenjegovanih slaba je, jer je čvorasta propuca za previjanja. Stoga tolikoput je korisnije kupiti raketu i podalje i platiti ju nešto skuplje samo ako je gladka i ugladjena, bez čvorova, rječju, ako potiče s obradjena vrbnika. U Dalmaciji može se kupiti vrbova pruća u Kninu, što dolazi iz Golubića, pa u Sinju i Splitu, što dolazi iz Poljica i Cetine. — U Kninu bavi se tom stvari gosp. Dundović. Ima doduše po gdje koji snop liepa pruća, al je slabo bieljeno, nema tankih malenih za male radje, puno su čvorasti, a razmjerno skupi. Snopovi po 100 komada stoje napram vrsti 5 do 12 novčića. Oko Gorice imade liepih vrbnika, i od tamo može se dobiti izvrstna posve liepa, fina pruća. Najbolji vrbnici su oni: 1. gosp. Hektara Baruna Ritter-Zahony u Monastero (posta Aquileja), i 2. gosp. Antuna vit. de Dottori degl'Alberoni u Ronchi blizu Monfalcone. I od Obrtničke škole za pletivo (Scuola Industriale de' Panierai) iz Fogliano (pošta Zagrado) može se dobiti liepih, finih vozova. Tamo jih prodavaju

na kilograme. I to jedna metrička centa (1 kvintal ili 100 kilograma) po forinta 12 do 15. Razumieva se obieljene rakete Kupovati raketu svakako da se izplaća, samo mora da je do te radnik posve vješt pletivu, da u čas uplete i ukusno. Može se da znade i tangati odnosno bronceirati, posrebrivati itd. — Vrba pletenica goji se posve i njeguje posve lako, a u svakom mjestu gdje ima vode može se uzgajati, nije baš potreba, da rieka teče. Na Pokušalistu u Šibeniku goji se nekoliko glava prave vrbe pletenice, i ljetos razdat će se prve šibice za razplodjivanje. — Ako vam je zemljište i jole vlažno gojite vrbu pletenicu. Koliko bi se puta novca moglo zaslužiti naš težak, koji za kišnih dana i preko zime čuli u vatru, sa rukam u džepu?

86. Molim vas ta trava za blago „seradella“ zvana, bili uspjela amo u ovom kršu?

S. K. u S. (Hrcegovina).

Ako nevlada dugotrajna suša na jednoj zemlji, onda uspjeva na njoj seradella (*Ornithopus sativus*). Ona ljubi lahke pjeskulje, u obće krševite zemlje, samo ako su nešto gnjojne i da nepolegnu posve suši, jer onda vene i seradella. Pa i da mekota bude suha nesmeta, ako ona može u zdravici naći dosta vlage. Sije se ranim proljećem u veljači ili ožujku, najkasnije travnjem, rječju odmah dok se može zasjati plugom u zemlju. Sije se ili čista ili u smjesi sa kojom drugom bilinom. Za čistu sjetu hoće se 25 do 30 kilograma sjemena, u smjesi 15 do 20 kilograma. Obično sije u smjesi sa ozimom raži ili pšenicom ili grahoricom ili pak vućcem. Iz početka raste sporo, najveći prirast je za cvatnje, a najveća hraniva vrijednost kad svrši cvatnja. Kosi se za sieno ili se pak krmi u zelenom stanju. Kosi se u srpnju prvi put, a ako je vlažno lieto po drugi put u rujnu, inače služi kao pašna za blago. Koristnije je krmiti ju zelenu, jer posuši li se u sieno, onda podpada puno lišća, a lišće je najhranivije. Lišće je sitno, a nanizano uzpored na dugom držku, kao kod kavice (*astragalus boeticus*). Suha siena pokoši se sa hektara zemljišta od 2½ do 3½ tone. Goji li se za sjeme to se požanje čista sjemena 6 do 10 hektolitara. — Sjeme često izdade

92. Molim Vas, koji je najbolji način da se uživa cvieće preko zime, i po mogućnosti da cvate. Razumijevam, onakovo cvieće koje podnosi zimu, i gdje nema serre?

T. S. u L. (Lošinj).

To je uprav najveća zanovet za sve one, koji hoće da goje puno cvieća a neimadu prikladna mjesta, pa kad je zimi prenašaju ga iz prozora na prozor a čim je i malo meksi dan izložu ga na otvoreni zrak. Cvieće jim vene, a oni misle da nema vode pa ga napajaju svaki dan, dok napokon što prehlade, što iz promjenjivanja položaja, što po gnjiloći žila nepropadne. Cvieće, koje nije od tople serre, može se uživati preko zime, i natjerati na cvatnju na posve jednostavan način. Odabere se soba prama poldnevu, al takova soba, koja nema otvora prama sjeveru, ili barem da se vrata ili prozori, koji su prama sjeveru neće do topla prolieća otvarati. U toj sobi naslažu se lonci tik prozora. Nije baš potreba da su tako postavljeni, da na njih sunce sjaje. Kad je liepo vrijeme dosta je da imadu svjetla. Nevalja jih nigda micati s jednog mjesta na drugi, niti jih preveć zaljevati. Radje neka trpe žedju. Ako je soba dosta prostrana bit će dosti ter se svake nedjelje jedan put zaliju, a kad neprestano vladaju kišna vremena i nakon 15 dana. Jedan ili dvaput na nedjelju prozračiti se soba i to ovako: Zatvore se svi prozori u obližnjim sobam, pa se ravnore vrata tih sobah i vrata od sobe u kojoj je cvieće. Drži se to tako 2 ili 3 ure, onda se opet zatvore vrata od sobe u kojoj je cvieće i posao gotov. Na ovaj način neće niti jedan cviet prozebat i mnogi će ocvasti.

93. Jeli dextran naravski proizvod?

V. K. u O. (Hrvatska).

Dextran nije naravski proizvod, već je proizvod vrienja. Njegove kemičke sastavine istovjetne su sa onim škroba. Tvori se pri mlično kiselom vrienju od sečernih sokova; ponajviše u fabrikam od šećera pri tištenju buraga između valja, i pri macerivanju. Pravi velike zanoveti tvorničarom, jer pretvore tekuću sladoraču u slugavu tvar. Po mnienju van Tieghema, ovo vrienje u dextran potiče od jednog kvasca, koga zovu: *Leucanostoc mesenteroides*. U čistom stanju je dextran bielo amorfično tijelo; u vodi nabubri i postane liepivo. Iz vode vadi se pomoću alkohola a tad je sluzav u niti.

94. Molim Vas izvolite mi naznačiti kakvo pučko taljansko djelo o gojenju limuna?

N. P. u K. (Boka).

Najbolje djelo o gojenju limuna jeste ono od Cassella: *Coltivazione degli agrumi. Manuale pratico ad uso degli agricoltori. Napoli 1883.*

B. Nova pitanja.

95. Tko u pokrajini ima amerikanskih loza, osobito vitis riparia? Pošto bi prodao svaku 100 ključeca?

V. D. u C. (Tiesno).

96. Molim vas, koji su uzroci zapale moždana kod domaće životinje? Kako se razvija i kako lieči ta bolest?

F. T. u O. (Brčki).

97. Jeli istina, da se od smokava može peći rakija, i da na dobrotu te rakije odlučuje doba kad su smokve ubrane, odnosno njihova zdrileća?

P. S. u P. (Split).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Vrsalović B. — Ostojić M. — Ravnateljstvo Velike Realke i Občina - Split — Nedić O. B. — Linta M. — Jurišić d. S. — Slade d. r. J. — Vidaković O. L. — Lobmayer A. — Milić A. — Gjurgjević M. J. — Joković prof. P. — Pivčević T. — Matišić F. — Plančić J. — Omašić d. r. J. — Vučković O. M. — Matković M. — Bukić p. K. — Luketin S. — Stumbuk N. M.

— Č. g. Martinović kan. A. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja 1885.

— Č. g. Vitezić d. r. D. — Ovim podmirena je vaša cienjena predbrojba do konca god. 1885.

— Č. g. Kambij L. — Isto do konca god. 1886.

— Č. g. Urić-Ivanović G. — Broj 17 odposlali smo.

— Č. g. Gjurgjević M. J. — Isto brojeve 6, 8, 15.


— Č. g. Hrdalo N. — Isto brojeve 8, 9, 12.

— Č. g. Pletikosić M. — Obrnuli smo.

— Č. g. X. - Livno — Nipošto, jer sama narav stvari nedopušta. Pa u onakovom poslu može se lahko dobar glas proigrati. A bolji je dobar glas nego zlatan pas, kaže naša poslovica. Poštenjem nevalja se niti za salu igrati.

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju na strani 78, stupac I. redak posljednji, mjesto: 41 citaj: 14, a stupac II. redak 34, mjesto: o-om skoro citaj: skoro sram; a stupac III. treća svaštica, redak 10, mjesto: cineva, citaj: cinabra. — Druge pogreške tiskarske mute manje smisao.

 Sve one, koji imadu, da smire račune ili od predbrojbe ili od naručbā, molimo da nas se sjete. I mi smo tiesni.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji: 3
godinu, u
zemstvu 8 franakâ na godinu
rste plaćaju se 8 novč. po redku
put, a svaki sliedeći put 3 novč.
Čiče računaju se 5 novč. po cen-
četvornom.

Upravitelj i Izdavalac **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u*
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

AR, 16 Studenoga 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Studenoga 1884.

ali nam je gojiti svilce.

Uz nečuvani zapon, koji je zastigo trgo-
svilom, postavlja nam se od sebe pitanje
je još gojiti svilce, ili je tu granu go-
stva posve zanemariti?

Razborit gospodar hoće sve da radi ma-
kom točnostću, on mora točno daznade,
izikuje, neku glavnicu, koliki čemu čist
barem prividno donieti.

Bilo je zemana doduše, kad se je čovjek
latiti gojenja svilaca. bez da računa, i
su se mnogi obogatili, ali je svila posve
a, pa su mnogi nuz to ogromno nastra-
danas rekbi dade se sigurnostću samo
dati.

Bezcienu svile potiče od konkurencije, koju
našoj domaćoj svili kinežka i japonežka
i što su se znanstvenim iztraživanjem
le i doneklen odstranile neke kužne bo-
vilača.

Razsipnost je ulagati trud u stvari, koje
se nikakove koristi, a još veća razsipnost
a, kad se sbog tih stvari zanemaruju
oje za zbilj nose koristi.

U najbolje potraživanje sjemena, dogodi
ro svake godine, da svilci krenu na zlo.
si, mućio si se punih 30 dana, pa kad
nju padaju s šume kao gnjilina. U dva
as trud i vas trošak izgubljen je.

U je uvijek nade; rizikuju se, pa uspeju
o eto nagrade za 2, 3 ili više hrdjavih

Al dandanašnji nije tako, taj zeman bio
je i prošo.

Danas, kad si se dobro natrudio, kad su
ti svilci najbolje izpali, valja, da se zapitaš što
ćeš s njima. Hoćeš li zadušiti kožurke za svilu,
ili ćeš, da izvale za sjeme?

Izvalom za sjeme eto nove, velike zano-
veti, pa šta ćeš onda sjemenjem? Komu ga
prodati? — Ta Vlada daje svilogojcim sjeme
badava. Pa i prodaš li sjeme, a neuspjeju li
dotičnome svilci, eto ti kletva na te, kao su-
gradice.

Zadušiti dakle kožurke za svilu. Pa onda?
Pošto se prodaje kilogram kožuraka, i može li
jih se uvijek prodati?

Nastojanjem Vlade nadje se gdjekoji ku-
pac, al po što jih plaća?! Po forint i dva-
deset novčića kilogram, a kad su najbolji po
1 1/2 forint.

Nastaje pitanje, dali se uz tu bezcienu
izplaća gojiti svilce.

Radnja oko svilaca zaslužuje forint pri-
vrjede na dan, jer ne samo što je dosadna, al
je i dabgubna pošto zahtjeva, i dan i noć, uz
neku vještinu i inteligenciju radnika.

Uz danas postojeće okolnosti, jedva da se
izplaća nadnica su 30 novčića na dan, a iz
glavnog prihoda nije se odbio najam za local
i za orudje svilarsko, niti se je odštetilo du-
dike rad lišća od njih ubrana.

Mnogi će prinjetiti, da je na selu nad-
nica od 30 novčića dobra, tim više što se mogu
i djeca uporabljati, ako ne za drugo, ono za
branje lišća, a da je zgrada ipak tu, da su tu

police i drugo orudje, da dudici pak o sami
rastu.

Za razborita, triezna gospodara, koji svaku
računa, ti navadi nevrjede, jer je učinak ne-
gativan.

Radje je, barem dok se okolnosti nepro-
miene, zanemariti svilarstvo, a uložiti više brige
u gojenju peradi, u pčelarstvu, u gojenju vo-
čaka i cvieća.

Pčele nemogu se nigda dosta preporučiti,
hoće posve malo njege, a daju liep, nevjeroja-
tan prihod. Kad se s njimi razborito gospodari
iz jedne košnice može se u godini dana izva-
diti 20 forinta meda.

O razplodjivanju masline.

(Nastavak vidi broj 21).

f) Povaljenicam (margotte).

Ovaj način razplodjivanja masline nije kod
nas poznat, a da se iskreno prizna malo ga i
gdje drugdi rabe; razlog je tome s jedne strane
što je posao po nešto dosadan, a s druge strane,
što i ako se dobije stablo od povaljenice, na
njemu je krošnja surazmjerno prevelika napram
korienju. No, bud je govora o svim načinim,
kojimi se može razplodjivati maslina nije sgo-
rega, da se znade, kako se ovaj posao radi.

Najprije, da smo na jasnu, što je to po-
valjenica ili margottâ. Imadu dvie vrsti povalje-
nicâ:

a) povaljenice u pravom smislu rieči, nai-
me, kad se povali grana u zemlju, tako da je
jednim krajem spojena uz stablo, da joj je sre-

PODLISTAK.

rietska vina

za „Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

(Nastavak vidi broj 21).

Glavni uzrok tog silnog alkoholisanja
na jest, što time vino u najkraćem roku
sposobnim sa export u daleke krajeve.
oje je alkoholiziranjem zadobilo do 20
postotaka alkohola, postalo je vanredno
ne pokazuje nikakovo naknadno vrienje
pada nikakovim bolestim, te ostaje skroz
njenjeno kod exporta u najdaljne i mr-
ruće krajeve. Vino to imade ali usljed
padan tek i duhu po spiritu, te mora
e 6-8 godina u bocah ležati, dok taj tek
posvema izgubi. Kad producent vina u
nebi na navedeni način svoje vino al-
rao, moralo bi ono najmanje 5-7 godina
mu ležati, dok tako daleko doprije, da
rtu bez pogibelji predati može. Alko-
vino ali može se već 3-4 mjeseca poslje
z straha u najdalnje predjele exportirati.

Godišnja produkcija Port-vina iznaša po-
prično 107-120,000 pipa. Ciena jednoj pipi je
kod producenta 7-17 funtih šterlinga; u luci
Oporta iznaša već 21-30 funti. Godine 1857 bila
je ciena jednoj pipi 45-75 funti šterlinga.

Šampanjac.

Prvi pravio je šampanjac pivničar samosta-
na Haut-Willers, Don Perignon (1617-1715), a
u javnosti spominje se šampanjac prvi put u
jednom spisu od godine 1718 na opazkom, da
je već 20 godina poznat. Zvali su ga vražjim
vinom, te se je obćenito držalo, da je pravljenje
njegovo škopčano sa čarolijami, a mnogi se ža-
rahu piti to vino.

Domovina pravog šampanja jest Francuska
pokrajina Champagne, koja obziže departemen-
te; Ardenne, Aube, gornji-Marne, te Marne; ali
samo u zadnjem departementu, i to u prefektu-
rah Chalons sur Marne, Epernay, Rheims Saint-
Ménèould i Vitri-sur-Marne, producira se izvr-
stno vino u 20,000 hektara vinograda, koji pri-
padaju 25,018 posjednikom. Osobito izvrstno, te
za fabriakciju pjenušca navlastito sposobno vino
raste samo u distriktik Rheinas te Epernay.

Tlo Champagne spada u tvorbu krede, te

pokazuje osobito sretnu smjesu vapna, gline te
pjeska. Vriednost vinograda dobrih položaja jest
nevjerojatno velika. Ciena od 80,000 franaka za
hektar nije riedka; u Vercyu plaća se hektar
poprečno sa 10,000-30,000 franaka, u Epernay-u
i Haut-Villers-u do 40,000 fr. Godimice produ-
cira Champagnea poprečno 52,000 hektolitara obi-
čnog nepjenušavog vina, te 180,000 hektolitara
pjenušavog vina ili šampanjca. Vrieme berbe
nije zakonom ustanovljeno, već svatko bere kad
pronadje za dobro. Fabrikanti šampanjca obično
kupe groždje na trsu, te obavljaju berbu sa
svojimi za taj posao već izvježbanimi radnici.
Svaki se grozd posmnjivo iztraži, te nezrelo, gnji-
lo ili inače izkvareno groždje, dapače i bobulje
od pojedinih grozdova odstrane. U tom neo-
bično pomnjevom obavljaju berbe, pak shodnom
mješanju pojedinih vrstih groždja, leži kako
strukovnjaci tvrde, jedna od tajna dosada još
ne nadkriljive francuzke produkcije šampanjca.
Ciena groždja je u dobrih godinah 12-15 frana-
ka, u lošijih 5-10 franaka za hektolitar. Za pre-
šenje upotrebljavaju se izključivo tiskala na
vijak. Šira provrije glavno vrienje u kakah, a
dovrši u bačvah u posebnih nadzemnih maga-
zinih, gdje se pošto je odavrela čisti sa mohu-
njim mjehurom (Hausenblase). (Sliedi).

Digitized by Google

ostine odieli se voštenu kiselina; pridolije
d preostatku od vinovice nešto vode, pa
nova kiselina sakupi po dno.
Na puno jednostavniji način daje se pro-
stearina pomoću amonijaka i vode. Pomje-
1 dio amonijaka su 2 diela vode i metne
utri nekoliko komada sitno izrezana voska,
mućka. Ako je patvoren vosak sa stea-
onda se ta tekućina pomuti od čista
ostane nepromjenjiva. Parafina pronadje
noću sumporove kiseline. Metne se koma-
voska u sumporovu kiselinu pa se po-
i polahko grije. Sumporova kiselina, kao
je ili ougljeni vosak, dočim parafina ostane
jena, pa se tihim ohladjivanjem odieli.

NAŠI DOPISI.

u nam iz **Mravincâ** na 27 listopada.
nas počelo se je točiti Mravinsko i Ku-
rino, i voziti ga u Spljet, gdje još svr-
ematve bi prodano, i to: Mravinsko po
barilo a Kučinsko po 13 fior i 50 nč.
vino i zaslužuje takovu cieniu, jer nije
la je, za današnju trgovinu, najbolje u
m okolišu. Grehota da je krupa od-
ru polovicu ljetine. X.

nam iz **Kune na Pelješcu** na 28 list.
vom okolišu ima vina koliko lanjske
posve dobre vrsti, pošto se je mal da
galo prije neg su počele kiše. Naši
govioči stavili su mu cieniu po fior. 5
oga, dočim opolu još nema cienie, a
e ove godine dosta kod nas učinilo.
nâ bilo je posve malo, a i to poha-

ove godine, išle su u obće dobre.
osku po fior. 1 kil., a među 30 novč.
se komu prodati ga. Da bi gospoda
li kod nas, mogli bi naći ovih pro-
priličnu cieniu, i uz susretljivost na-

SVASTICE.

oisi na staklenicâ nepregniju. Kad se
ce dugo vremena u konobi, osobito
je ponešto vlažna, onda pregniju
e se, nestane i hartije i pisma. To
e od jedne vrsti pliesna, koje se
rzo razvija na liepilo, kojim smo
pis o staklenicu, pa uništi i liepilo
riečit će se gujenje, ako se liepilo
o živinog kisa. Ova prieči, da se
zeleni pliesan.

instvu. S pijanicom je čovjek često
obito ali onda kad ga piće strya
mož da ga makneš, u takovu slu-
amonijakova žesta. U časi vode
koliko kapljica amonijakove žeste,
anca; i izloži ga se zraku. Kroz
raztrieznit će se.

zelena boja (tanga, mastilo do-
ve. Uzme se 1 kilogram suha li-
metne se u lonac ili staklenicu,
vinovice, zađepi se i pusti da
oče. Onda se otiska ili ozažme
a zelena boja je osobito dobra
ne, pa za bojadisanje izvoda i
povrća.

a. Toliko se put s jednog ili
ili pak s nepomnje smrznuta, ja,
kao da su mućava. Napravi se
pi se soli u vodi, pa se u toj
1 ili 2 ure, po tom su posve

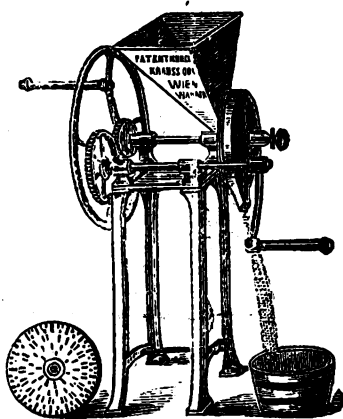
uke, mnogi rabe bez da izdi-
ovo perje može da bude po
da ne rečemo da se u njem
di razkotiti. Perje valja oprati.
upa. Napravi se laka lušija od
ika (natran) i vode, pa se u
perje 3 ili 4 dana. Po tom
lo, propere čistom vodom, pa

Ovu Babovu skrižaljku, va-
skog Koledara, kojeg je sa-
ssi za god 1885, a izdao gos-
ar u Križevcih. Ciena fior.
rižaljka predočuje kolike se i
ima uporabiti po hektolitr

Vrsti čistila	koliko se rabi za hektolitar vina
1. Kaolin	1 kilogram
2. Claritas	6-10 decilitr.
3. Bjelanjak od jaja	1-5 komada
4. " sušen od Defer-a	6-6.5 grama
5. Hladetina obična (gelatina)	8-12 grama
6. Hladetine Lainé	8-10 grama
7. Mjehur od morunja	1-2 grama
8. " " raztopljen	10-12 decilitra
9. Prašak od Julliena	8-10 grama
10. Krystano čistilo	18 grama
11. Prašak od Apperta	14 grama
12. Tanin	25-30 grama.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

„Ceres“ ili ručni mlin za krupicu i mûku
vidi se na slici 70 strana 86. Ručni mlinovi
ovakova sastava nisu kod nas poznati. U ovom
mlinu nema žrvnja, tu su dva zubasta valja, koja
se kreću jedan prama drugomu, da između zu-
bih mrve ili mliju zrnje. Napram tome kako je
razmak između ovih dvaju valjeva veći ili ma-
nji dobiva se krupica ili mûka, a taj razmak
dade se urediti sa onimi malimi kotači, koji se
mogu promieniti. Da je radja laglja ima na osi
teški volant. Usipača za zrnje je velika, da se
nije potreba svaki čas mučiti nadodavanjem
zrnja, a na srednjoj strani usipača, odmah na-



Slika 71. Mlin „Terno.“

vrh valjeva otvor je (regulator), kroz koji se
pripušta na valjeve ona množina zrnja, koja se
može samljati. Valjevi, koji se vide izpod oblika
jedan do drugoga građeni su od ocala (čelika),
pa se mljenjem jako malo troše. U obće vas
mlin je od čvrsta železa, a ciena mu je 50 fo-
rintih. Ovakove mlinove gradi tvornica Krauss
& Com, iz Beča. Tvornica jamči, da se na o-
vakovom mlinu samelje u uru vremena 60 ki-
lograma krupice ili 48 kilograma mûke ili 36
kilograma cvjeta.

„Terno“ ime lje mlinu žrvanj kojeg nam
predočuje naša slika 71 na strani 87. Ovi mli-
novi su ili ručni ili se pak kreću pomoću konj-
ske ili parne snage. Ručni, koji stoji 75 forin-
tih samelje na dan krupice ili gore mûke nešto
500 kilograma. O onaj na vitlo pomoću konjske
ili parne snage, koji stoji 95 forintih, a pravi
do 350 okretaja u jednoj minuti, samelje u dan
radnje nešto 800 do 1000 kilograma krupice, a
prostije mûke za 40 po sto manje. I ove mli-
nove gradi tvornica Krauss i Comp. iz Beča.
Ovaj mlin osnovan je na vertikalnom sistemu
(okomitom), a sastavljen iz dva željezna i ocalna
žrvnja. Na desnoj strani vidi se, kako okomito
stoji žrvanj izpod usipača. Žrvanj je sastavljen
poput škatule; i jedan i drugi pokrov iznutri
je izzuban. Pravi žrvanj, koji se nalazi između
ta dva pokrova takodjer je na obe strane izu-
ban, pa zato mlin dvostruko radi. Nasried žr-
vnja imade vijak, kojeg se više ili manje stisne
napram tomu, kako ćemo da nam sitnije ili
krupnije melje. Izpod usipača, a na vrh žrvnja
imade jednostavni pristroj, koji mrvu zrnje, da
u žrvnju laglje izmelje. Da je laglje raditi na
mlinu su dvie ručice jedna desno a druga lie-
vo, dapače je lieva ručica pričvršćena na volant,
koji takodjer puno i puno olakočuje radnju. Na
lievo po dno od slike vidi se jedno lice žrvnja.

Gospodarske Viesti.

C. K. Predsjedništvo Financijalnog ravna-
teljstva u Zadru izdalo je naputak po kom će
se ravhati pri procjenjivanju u razrede ovogo-
dišnjeg duhana u Dalmaciji; i označuje cieniu
po vrsti.

Evo jezgre:

Kao prefina vrst ili iznimne dobrote pro-
sudit je jedino lišće iz sredine, podpuno zrelo i
neoštećeno, dobro izgledjeno, jednolične zlatno-
žute boje i prefina mirisa, koje je ne samo najbo-
lje odraslo već je i bilo obradjeno i priredjeno
na najmarljiviji način.

U I. se razred uvršćuje lišće iz sredine
podpuno zrelo, neoštećeno, izgledjeno jednolične
zlatno-žute boje i fina mirisa, koje je ne samo
dobro odraslo već je i dobro bilo priredjeno.

U II. razred spada lišće iz sredine podpuno
zrelo i neoštećeno, pomnjivo priredjeno, izgla-
djeno, jednolične svjetle boje i dobra mirisa.

U III. razred spada lišće iz sredine zrelo,
zdravo, dobro priredjeno i izgledjeno, boja koja
prelazi više u crveno-crnomanjaste.

IV. razred obuhvaća lišće iz sredine ne-
jednolične boje ili oštećeno, pa lišće tako zvano
prizemljasto u koliko je zdravo zrelo i nasloženo.

U izmet uvršćuju se „Odpadci“, kao što i
ostalo lišće koje i ako prikladno za tvoridbu
ipak nema svojstva prijašnjih razreda.

Snopovi u kojim je lišće nejednake veličine,
boje i cjeline uvršćuju se u onaj razred u koji
spada najgori dio, izuzam ako gojitelj ne voli,
da se na njegove troškove razredi i presloži.

Duhanovo lišće i komadi lišća sasvim neu-
porabivi, gnjili, iskvareni, a u obće neprikladni
za tvoridbu ne plaćaju se, već se uništjuju u
prisutnosti komisije.

Plaćat će se duhan:

Prefina vrst duhana fior. 150 svaku 100 kilogr.

I. razred	120	"	"	"
II. "	90	"	"	"
III. "	60	"	"	"
IV. "	40	"	"	"
Izmet	20	"	"	"

Iz statičkog izvješća, koje je izdalo Mini-
starstvo za poljodjelstvo razabire se da je go-
dine 1883. rodilo u Dalmaciji pšenice ze 2,450,000
forintih, raži za 379,000 for., a ječma za 1,407,000.

Na otoku Hvaru ima svega 1986 košnica
pčelâ. Tamo prodaje se vino od 9 do 14 fior.
hektolitar.

Kako list „La Settimana“, koji izlazi u
Rimu tvrdi, Dubrovačka Trgovačka komora, u
svojem izvješću iztakla je, da se nema povisiti
carina na Puljižka vina, koja se uvadjaju u
Dubrovnik; da bi kroz lieto 1884, Dubrovnik
bio ostao bez vina, ili bi ga bio morao skupo
plaćati, da nije bilo Puljižkog vina. Kako „La
Settimana“ tvrdi taljanskog vina uvadja se u
Dalmaciji na godinu po prieko 14,000 (čet-
naest hiljada) hektolitara. Liepo!

Izvoz vina sliedi neprestano, cienie su u
zadnje vrieme znatrije poskočile, pa su se rad
toga mnogi trgovci suztegli. — I mi zbilja ne
možemo da shvatimo kako mogu neki onako
skupo plaćat vino.

Obćina Drniška obratila se je preko ze-
maljskog Odbora na Pokrajinsko učionsko Vieće
s molbom da se u Drnišu ustanovi Ratarnica.
Sretno.

Primili smo „Hrvatski Gospodarski Kole-
dar“, kojeg smo već u broju 19 objavili. Posve
pomnjivo je izradjen, Pun je svakovrstnih na-
putaka, ogledala i skrižaljka. Vezan je fino i
čvrsto. Format je žepni, a ciena mu je 1 fior.
i 20 novčića, a sa poštarinom 10 novčića više.
Za nabavu obratiti se je gosp. G. Neubergeru u
Križevci ili našoj Upravi. — Nijedan gospodar
nebi imao biti bez ovog koledara. Evala prof.
Russi-u!

Ljetos je Grčka računala proizvesti nešto
270 milijuna grčkih fuata suhva (patchouli). Al
je preko noći od 9 na 10 rujna pala velika kiša,
kojom je propalo do 100 milijuna funtih suha-
va, a 90 milijuna funta ovlažilo se je. Tako da
dobre žetve može se računati najviše 80 milju-
na funata. Najviše je protrpio štete Pyrgos i
Rotarmu.

Meteorologička opažanja u Listopadu 1884

Uprava.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
rvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
k. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
tru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljsvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

ADAR, 1 Prosinca 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Prosinca 1884.

O koristi izložbâ.

Mnogi se čude kad čitaju po novinam ili
čuju, kako se često i neprestano na sve
ne priredjivaju izložbe; pa mnogi misle, da
izložbe prave radi zabave ili u svrhu, da se
ome ili drugome mjestu koristi, time što
rad izložbe tamo svieta navrviti.

Svaka i najsvetija stvar imade svoju slabu
nu, i na najsvetijoj stvari ima onih koji
kuliraju, pa se nije čuditi, da ima speku-
a i na izložbe.

U stara vremena, kad se je oskudievalo
prometnim sredstvom, kad obrt i trgovina
bili stvari razviti, obdržavali su se saj-
i, poput današnjih drneka (vašara). U ove-
mjestu, sa obližnjih selâ i varoših saku-
bi se na urečeni dan mnoštvo naroda, i
bi donio nešto da proda, pa bi uzput
šta kupio. Tad vec jedni su donasali stva-
za koje drugi nisu znali ili nisu poznavali,
i mnogi na kući nastojali nasljedovati ono
su vidili.

Kako se je obrt i trgovina razvijala, tako
e ovi sajmovi usavršivali, dok su napokon
le izložbe.

Naime, svaki izloži svoje proizvode toli
odarske, koli obrtne u svrhu, ili da se drugi
mi upoznade, e da jih on što više razpro-
ili pak da se dotična stvar upozna, u
a da se drugi s njim okoriste.

Dandanašnji svrha je izložbâ:

a se izkaže gospodarski i obrtni razvoj
aroda;

a se izkaže produktivna snaga naroda;

a se izkaže umjetni i umni napredak na-
oda;

d) da se pruži prilika unaprediti se i usavršiti
se onima, koji su zaostali.

Svaki posjetitelj izložbe nije u stanju da
s izložena prosudi gospodarski i obrtni razvoj
naroda, niti njegovu produktivnu snagu, niti
napredak, kojim je koraknuo u zadnje doba po
zasnovanju škola itd., jer ili nije tim zdrio, ili
njegova nauka nije toliko obšezna ili nema one
ekonomističke razsude, koja se posve često su-
sreta i kod nenaučnih nepismenih ljudih, al je
svaki posjetitelj u stanju da nešto nova nauči.
Ne mnije se, da posjećujući izložbu postane
odmah savršenim majstorom u nečem što ga je
obasnilo ili mu se omililo, ali svakako dobio
je impuls da korakne naprijed.

Velikim svjetskim izložbâ puk t. j. te-
žački i zanatljiski stalež, kao i mali obrtnici
manje se okoristuju, tu jih ne samo zasljepljuje
množina izložaka, al niti nema onih jasnih sli-
ka, koje se hoće, da se manje neobražen čov-
jek s njimi okoristi. Sve je veliko i na veliko
a iskustvom se znade, da veliko guta malo.

Izložbe, kojimi se puk može okoristiti, jesu
ili okružne izložbe ili pokrajinske izložbe. Nu,
naravski, na takovim izložbâ i ako je gledati
stanje stvari, u glavno da su zastupane one
grane gospodarskog obrta kojimi se priredjivaju
surovine; glade ili uoblice drugi manje vredni
proizvodi.

Osobita je obzira posvetiti ručnim radnjam
iz malog obrta i iz kućanstva. Najviše koristuju
izložbe, ako su providjene dobrimi tumači, naj-
bolje živimi. nu još više koriste, ako se na
njih izvadjaju radje

Kod nas u obće mnije se, da mi nismo
dozrieli izložbâ, a mnogi izsmjehavaju izložbe,
kao stvar od ništa, oni hoće sjaja elegancije.

U onim sitnim, malim stvarim, koje na oko
prividno neimadu nikakove vrednosti krije se
neprocijenjivo blago.

Al izložbe nevalja samo pregledati, izložbe
valja proučavati!

O razplodjivanju masline.

(Nastavak i svrha vidi broj 22).

g) Navrćanjem.

Navrćanje maslina kod nas se nepozna
podništo. Ne može se reći, da je tako bilo u
stara vriemena, jer bi se onda moralo misliti,
da su ona neka stabla plemenitijih maslina, a-
mo prinešena.

Maslina je pečkovo voće, kao šljiva, pra-
skva, trešnja itd., pa se kao i te vrsti voća dađe
navrćati na sve moguće načine, naime na raz-
ciep kalamljenjem, spajanjem, pod kožu, na svi-
ralicu, na oko itd.

Maslina se navrće:

1. U svrhu, da se razprostrani neka sta-
novita vrst, koja nam je milija ili koja nam se
svidja koristnija.

2. U svrhu da se oplemene divljake od
sjemena ili pak mlada stabla, koja smo dobili
na drugi način.

3. Da nam bude plodonosne grane, koje
su se isticale jalovostou, i napokom.

4. Da popravimo protrpjela stabla, ili da
nam bude plodonosnija ili da bolje podnese
studen, vrućinu ili šta slična.

Navesti ćemo u kratko sve načine navr-
ćanja, al ćemo iztaknuti osobito one, koje su
laglje i koje se lakše primaju.

Razciep na panj. Obavlja se kao kod dru-
gih voća. Priredi se pištac trokutasti, a troku-
tasto na dva ili na tri mjesta izreže se panj ili
deblja grana, pa se zavuče pištac. Obično 2, 3
ili 4 komada na jednom podstavu. Ovaj način
i ide teže, čim je stariji panj i prima se teže.

PODLISTAK.

vietska vina

še za „Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

(Nastavak vidi broj 22).

U ožujku otoči se mlado vino u boce. —
va ovih, kojih oblik je svakomu poznat,
rokuje veliki trošak, pošto pojedine tvor-
svake godine potroše 50,000-600,000 ko-
Svaka se boca iztraži dali je uporabiva,
ako da se udarcem o drugu bocu proiz-
glas, s kojeg se zaključak na dobrotu do-
boce učini. Svaka se boca najprije vo,
a zatim spiriton dobro opere, a konačno
sa starim čepom, da se do miezine upo-
neuvuče prašina u nju. Od svake boce
se 7 sousa državi, a od onih, koje se za
acije polupaju, sačuvaju se gornje polo-
koje se pokažu dotičnom porezniku, koji
prema broju njihovom stanovitu svotu od

budućeg poreza odračuna. Sto boca stoje u do-
tičnih tvornica 29 franaka.

Do dva palca izpod vrha napunjene boce
dolaze u tako zvani „atelier“, u kojem je 5
ljudi zabavljeno. Prvi pruže boce drugomu, koji
sa posebnim strojem utisne čep, treći obveže
čep spagom, četvrti sa žicom, a peti polaže
boce na stranu. Ovakav „atelier“ sgotovi svaki
dan 1200-1500 boca, tako da svake minute mo-
raju 2 boce proći rukami svih 5 radnika. Pošto
svaka veća tvornica godimice na stotine hiljada
boca producira, koje se najdulje jednom mjerom
dogotoviti moraju, to se nalazi u svakoj takoj
tvornici po više ovakovih „ateliera“. Čepovi
koji se upotrebljavaju jesu najizvrstnije kvali-
tete, od kojih se 1000 komada plaća sa 80-100
franaka. Ovako priredjene (agraffirane) boce
naslažu se u podrumnih za vrienje u hrpe od
20-50 stopa duljine, te 4-5 stopa visine, i to na
poseban vrlo praktičan način, tako da se iz
ovakove hrpe može svaka povoljna boca bez
neprilika izvaditi, što je za promatranje raz-
vitka vrienja neobhodno potrebno. Čim nastupi
toplije vrijeme, počimlje vino u bocah vrieti;

ovo se uplivom kod vrienja razvite ugljične ki-
seline (uglikovina, Kohlensäure) razširi, prazni
prostor u boči izčežava sve više, te sad nastane
najpogibelnija perioda cjele fabrikacije, jer se
mnogo boca usljed prevelikog tlaha, koje vrie-
njem razvita ugljična kiselina na stiene boca
prouzrokuje razprsne. Ako u kolovozu, koj je
najpogibelniji nenadmašuje postotak rasprsnutih
boca broj 8, to je tvorničar zadovoljan; kod
15% rasprsnutih boca mora se vino ledom hla-
diti, ili u hladnije podrumne metnuti; kod 20%,
nepreostaje ino, nego boce otvoriti. Stupiš li u
toj periodi u takav podrum, čini ti se kao da
si na bojište Detonacija sliedi sa detonacijom,
staklovina leti na sve strane, a iz prasnutih
boca teče curhom plemeniti šampanjac na oi-
mentirano tlo. te se sakuplja u posebni reser-
voirih. Baratanje sa bocami u toj periodi jest
naravski pogibeljno, te su s toga radnici provi-
djeni na mrežom iz jake žice oko glave, a tijelo
im jo oštičeno odorom iz kože. Tečajem rujna
te listopada umiri se opet vino, te prskanje
boca prestane koncem listopada sasvim. (Sliedi).

Kalamjenje pod kožu. Obavlja se na panjeve različitih grana, kao i na deblje grane, a na isti način, kao i kod drugih voćaka. Rabe se u tu svrhu jednogodišnje mladice. Pišćak može se na dva, najviše na 5 okâ. I to u vlažnijim predjelima i pitvoj zemlji uzimlje se više okâ, u suhim i podneblju i mršavijoj zemlji samo 2 okâ.

Na oko. Izreže se na križ kora na divljaci, kao i kod drugih voća, a oko sa jednogodišnje mladice odreže se uz nesto drva.

Sviralica je manje obična kod masline. Na divljaci, koja je debela koliko i plemenika, odreže se na prsten koža i liko sve do drvovine, onda se obrubi i prevrne.

Na plemenici odreže se prstenasto nešto povrh i nešto izpod oka sve do drvovine, onda uzduž od jednog do drugog prstena. pa se taj komad kože obrubi, obavi je oko divljake, al tako, da se gornji rub plemenite kože bude doticao kože na divljaci, Koža od divljake, koja je visila, potegne se preko plemenike i priveže.

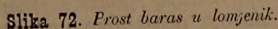
Kasnije valja toli kod ovog načina navraćanja, koliki kod svih drugih, valja pregledavati i razrješivati vez, jer bi se inače plemenika zadavila.

Da navracanje nebude uzaludno hoce se:

a) Da je podstav naime divljaka dosta čvrsta, jer oplemenjeno na slaboj divljaci, navrtak neuspije nigda;

b) da je plemenika zdrava. Sa plemenikom mogu se preneti sve bolesti sa stara stabla;

c) navrćanje valja obavljati za suha, vedra tiha i topla dana;



d) nastojati je da se liko a liko od podstav
pistača podpunoma sljube, u obće da se i
drvovina sljubi;

e) valja privezati navrnuto mjesto dobro, da se vjetrom nerazmakne, jer se takav razmaknuti navrtak neprima. Navrnuto mjesto valja namazati voskom ili smolinom, da vlaga i gamađ nedopire do navrtka;

f) plemenike režu se sa stabla zimi, kad stablo počiva, pa se čuvaju da prolićea ili u pjesku ili na tamnu mjestu. Može se lišće odstraniti, ali je bolje da ostane; glavno je da se ne posuše. Nekoliko dana pred uporabom zamotaju se u mokru mahovinu ili se zakopa u vlažnoj zemlji; a kad se s njimi navrće i onda drže se odrezani krajevi ili u tikvu ili u krumpir ili u vlažnu gnjilu.

Još je dobro da pri svrhi pripomenemo glade mjesta, gdje se imaju oplemenjivati mlade divljake od masline. Neki mniju da je bolje oplemenjivati jih u cjepilnjak, a drugi, da je bolje zasaditi jih na mjesto pa onda navrnuti jih.

Pravo imaju prvi, naime oni, koji navrću u cjepilnjak, jer je u cjepilnjak laglje navrtati laglje je pregledavati navrtke, može se tik zemlje oplemeniti, a tad se uzgajaju stablaavnog glatkog debla, a napokom laglje se njeguju oplemenjena stabla i laglje jim se da je željeni oblik, da ne napomenemo ovdje, koliko je većoj pogibelji izložen navrtak u polju.

Površina zemaljske kore se *neosjetno* bez prestanka promjenjuje, ali čestokrat i dosta *osjetno* pa i najnevjestijem motritelju. — Megju čimbenicima koji znamenito uplivaju na tu promjenu spada zaisto i zemaljska teža a zauzimalje po našem mnenju najprvo mjesto u odsjeku mehaničkih čimbenika. Bez teže voda nebi tekla niz strnice niti bi ledenjaci sklizali niz doline. Osjetna je promjena što ju ovdje hoćemo da pobilježimo i teža joj je glavni uzrok.

Poput pojasa, podstavka ili bolje predgo-
rja brdu Svetoga Ilije, najvišem na pomorstvu
Pelješcu (996m), obrubljuje mu podnožje sa po-
dnevnne strane gola kamenita kosa koja počimlje
pri moru na zapadnom kraju male orebijske
ravnine i teče k sjevero-zapadu do izpred sela

Kučišta. Najveća visina kose je od prilike 120m. nad morem i proteže se skoro usporedno sa obalom morskom. Njezino je šljeme poput grebena, koji je nagnut na strani obronka brda, koji je nagnut na strani obronka brda oko 30° izpod vodoravnice. Uzdužnu dolinu između kosom i obronkom Sv. Ilije izpunila je voda u aluvijalnoj dobi zemljom vapnavačom a čestimice i nepropustnom ilovačom, koja sačinjava zdravicu svekolike težatne zemlje koja se ustavlja na spomenutoj kosi između Orebića i Kučišta. Karakteristične samorodne biline tega predjela jesu: hrast babušar (Quercus coccifera L) sa trnjavo zubastim lišćem, stablo koje naraste do 6-7m. visine i sačinjava tu lijepe šumice, a neima ga u koliko je nama poznato u nijednom drugom mjestu Dalmacije; i kundriš ili kako ga drugi zovu Kožolistna zlolepi- (Nerium Oleander L) Krasan grm koji najviše ljubi obale prevremenijeh potoka.

više ljudi obale prevremeni prenositi potok. —
 Gradu Korčuli prema sjevero-istoku na najvišem vrhu spomenute kose u divnu položaju stoji franjevački manastir Bl. Gospe od Karmina a do manastira seoski odlomak "Pod brigom," koji pripada orebiškoj općini. U Veliku Srijedu tekuće godine dne 9 travnja oko pola sata potla podneva začuše iznenada fratri i stanovici obližnjih kuća poviše manastira strahnu huku i tutnjavu i osjetiše jaku trešnju. — Neki su žene pak vlastitim očima opazile gdje jim se je izpred kuća zemlja izmicala i plazila niz brdo. Kad su, nakon minula straha ljudi izašli, da traže uzrok tolikome uzasu ugledali su zlamenit pojav. U predjelu „Na Nikolićinu“ okolo 40m. daleko od manastira prema sjeverozapadu odvalio se komad zemljišta pripadajućega Antunu Pomeniću, Franu Kriletiću i Jakovu Kriletiću u debljini od dva do četiri metra i porinuo se je 20m. na niže. Komad je dug 83m. a širok popriječno 40m, ima u njemu dakele okolo 1000 koekstih metara. Preko komada je puteljak, zasadjem je lozom i maslinom, i na njemu su bile nekolike medje mrtvo uzidane. Sve se je to s njim premjestilo u nepromjenjenu stanju, nijedna se medja nije razvalila niti se je stazica razvrgla nit se je koja maslina izvrnula osim jedne što je bila na rubu komada sa zapadne strane. Sano od prilike 8 metara površine je pokvareno, t. j. ona kuća je komad lazio otkad se je odronio. Da ne bude opisane kamenite kose, koja ga je ustavila u tek u onaj komad rodne zemlje bio bi se odistao u more uvalio sa svijem lozama i maslinam na sebi, i ko zna kakva bi čudnovata priča bila iznikla u prostome narodu spojena s tijem prirodni pojavom! — Po dno odronjena komada bila je uzavrjela vodena žica koja je trajala nekoliko nedjelja dana, pa se je opet osušila. I to je biljeg da je u onom predjelu zdravice glinena i nepropustna. Odredjen komad bio je otvorio izvor utaloženoj vodi i tako je ona istekla.

F. Radić.

F. Radić.

Malo da ne po svih otocih i ovećih ostrvih naše pokrajine, a mjestimice na dalmatin. kopnu zumrad je samonik. Ova bilina raste grmasto, za metar i pol visine, obuzima u obće prostor od dva do tri četvorna metra. Zumrad uzgojen na dobrom i mekanom tlu biva trostruko veći. Tjera iz stupa (panja) upravne i tanahne mladice odievene iglastim, gustim, mirisavim lišćem. Lišće je zimzeleno, pa ga rad toga, i rad krasote i miomirisa, goje mnogi za ures po vrtlih i perivojih. Lišće rabi se u razne svrhe gospodarstvene.

Da sačuvaaju smokve i suhve od crvojeda mješaju lišće od zumrada.

Zumrad (*Rosmarinus officinalis*) cvate gustim ali sitnim cvieđem; a cvatnja traje obično od početka rujna do svršetka svibnja; dakle od pet do šest mjeseci.

Zumrad se uzgaja iz sjemena, i grančicama. Zumradovo sjeme naliči sjemenu od kupusa, okruglo je i crne boje. Sije se jeseni na mekanom i crničnom tlu, a na godinu u jesen presadjuje se na opredjeljeno mjesto.

Mladi zumradi što se u sumi nalaze sade se najshodnije rujna ili listopada, a to kad je zemlja dobro vlažna. Najbolje mladice za sadnju one su što razi zemlje tjeraju po ljetorasti. Odabiraju se radije grane, koje nanose cvieća, a uštiplju jim se vrši. Mladice zasadjene u suhoj zemlji na brzo osuše i neprimaju se. Mladi presađeni zumradi, a i oni iz mladica dobiveni, cvataju već u drugoj godini, a dorastu od pete do sedme godine. Svake 3 ili 4.te godine obreže zumrad od stupa (panja) da se pomladi,

Zumrad je najviše vriedan sbog mirisavog ulja, kojeg ima u lišću, i koje se vadi i razprodaje pod imenom "ruzmariново ulje" ili "quintessenza" Ciena mu je do 150 forinta po hektolitr.

Težak za ulje najprvo posječe mladice i granje od stupe, pa zaztre na suncu da se osuše. Onda izmlati na guvno, a za tim kupi i i peče kô rakiju. Od zumradova ulja dadu se praviti razne mirisave vode.

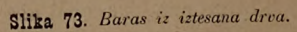
Strišari i mornari Starigradski, navlastito nose sobom zumradovo ulje u posebne male, staklenice, te ga prodavaju po inih mjestih, gdje ga rabe kao liek. Ovo ulje kod nas rabe mnogi na rane; umoče uij komad pamuka i obiju ozledjeno mjesto. Rabe ga navlastito za djecu, kao ustuk proti gujinam u želucu. — Davaju dvie ili tri kapljice na žlicu mješane sa vodom. Ovim uljem razkužuje se takodjer zrak, pa se sa same tri ili četiri kapljice polite na komad krpe može predvladati i najaci smrad.

Dali zumrad otoka Hvara ima nekud osobitost, koje se neopazuje u onom ostalih otokâ; a to uprav, što se iz njega vadi više ulja nego li iz drugih.

Za vrijeme nedaće, koja je bila poharala naše vinograde, pravilo se je najviše zumradow ulje. Naš težak bio je onda prisiljen, da traži nov način, kako da se prehrani. Ali prvi stadoše kuhati zumrad Brušani, pošto upravo njihovi gajevi najviše obilovaše zumradom.

Radi trajnosti cvatnje zumrad jeste najglavnija pčelinja hrana u kasnu jesen, ranim proljećem i za tihlih, toplih zimskih dana. Med od zumrada jeste najbolji.

Kod nas žalibože ne samo što se nitko ne stara da se razborito goji ova bilina, nego dapače naše občine puščaju, da ga težaci gule i sjeku bez svakog milosrdja. Tako zumrad postaje sve to rjedniji, pa se je bojati da će ga na brzo nestati. Mjesto da ga pomjivo sieku i rezu svake treće ili četvrte godine, e da se opet pomladi, pušća se našem težaku, da ga išćupa i



lomi svake godine; pa tim samo što se oslab-
ljuje i umanjuje broj bilina, nego pošto malo
ili ništa neevate, nedozrieva sjeme, pa se ne-
može da klica i da naknadi gubitak.

Uzrok s kojega se na otocima nisu razmno-
žile pčele, jeste, što se je ovi zadnjih 20 godi-
na mnogo zumrada uništilo.

Druga mirisava bilina busaste naravi koja je zadnjih 20 godina puno pretrpila, jeste *kadulja*, koja koncem proljeća, za 20 dana cvate bujno, te u najshodnije vrijeme jeste izvrstna paša za pčele. Međ od kadulje glede teka i igjeničke dobrote nezaostaje za onim od zumradowa cvieća. Kadulja se je takodjer zadnje 20 godina mnogo pogulilo pa pusušeno lišće razprodavalo u Trst.

Občine imale bi se pobrinuti, da se ove
dvie mirisave biline što više razplode.

Vlada se je zadnjih godina svojski zauzela da se obrane i zasade nove šume; ali jeli se što postiglo po naših otocih? Ima li gdje po otocih koji zasadjeni gaj?

Ako se uz najveći napor nedadu razprostraniti po naših otocih visoka šumska drveća, to bi se moglo drugčije doskočiti, naime gojit-
bom zumrada na veliko, koji bi mogao biti ko-
ristniji od istog šumskog drveća. Dočim se za
visoka šumska stabla hoće od 50 do 100 godina
dok podpuno narastu, zumradu je dosta 5 do
8 godina dok sepodpuno razvije. Ovo bi bio
cienim, najbolji i najjednostavniji način, kojim
da se za kratko vrieme zaodienu goleti po na-
ših otocih.

Nebi suviše bilo kad bi naši težaci mjesto mrtvog plotu, po svojih poljskih medjaših zasadili zumrad za živicu, jer bi tim dobili živicu, za koju nebi trebivalo da se staraju svake godine.

P. Šarjanović.

(Nastavak vidi Br. 22 „Gosp. P.“)

Imali se na ovakovo Denisovo cjedilo na novo procjedjivati ulje, onda se mora izprati vrielom vodom.

Na nekim mjestim običaj je prije procjeđivanja izmućkati ulje sa vodom, jer da se

e ciedi. Svakome hektolitr u litara vode. Ovu je radnju ti, kad se ima malo ulja, pro- je puno bio bi posao posve

za procjedjivanje ulja rabe ine, i to ili bilinske ili rudne

li, da je najbolje rabiti bilje- biljevnih kiselina najpriklad- ulja jesu *citronova kiselina* i aglje je dobiti i jeftinija je, pa se u istu svrhu može ra- sok od limuna. Ove biljevine razvodnjene a djeluju na bi- nom kemički, a stranom me- kemičko djelovanje sastoji u jn sa bjelančevinam i bojadi- kojih ima u ulju; stvare kao polahko na dno i priteže sa nečisti ulja.

seline ne mienjaju podništa niti lja niti slatkoću, dočim mu daju koja mu daje veliku vrijednost. istrenju sa biljevnim kiselinama a oprezni, da se ne primješa ulju koja bi mogla ostati u ulju, a a bi mogla uštipnuti dobar mi-

vako na prosto: hoće se toliko ih kiselina po hektolitr u vina, jer nisu sve vrsti ulja jednake, ki odnošaji svuda jednaci. — U inome slučaju morat će se na- kušnja na malo, pa onda sto-

kiselina priredjuje se kako slie- i zažme nekoliko limuna u časi, lije se nešto vode, pa onda pro- rocjedina pak dolije se ulju. kiselina priredjuje se ovako: Uz- tove kore, ili kore od javora (a- od grozdja, smrvi se ili izreže na e u vodu i drži u vodi za 3 ili se prociedi i ovu procjedinu mieša va se. Najpre kušnja na malo pa

se rabi tresleva kiselina ili citro-, poslje neg se je primješala ulju učkati. To se najlaglje učini sa luštena vrbova pruca. Pokrije se i ostavi na miru za 24 ure, koje statno, da se ulje posvema izbistri. gornji bistri dio, i može se s njim ovinu.

be se kao bistrilo za ulje i to či- u sol ili bielu morsku; al učinak akav, jer sol ne može drugo van e koju kapljicu vode, koja je još pendirana u ulju.

oda rabise u istu svrhu puno boljim zmučka se ulje sa vodom, pa se igne bistrije nad vodom, jer voda luzine, boju i druge izvadive stvari, lju.

r Bizzarri savjetuje, da se pri bi- odom rabi i treslena kiselina (tanin) loj mjeri. On savjetuje, da se pri- i nešto $\frac{1}{2}$ po sto treslovine čiste (Sliedi).

ci međunarodnog antifilokseričnog sastanka u Turinu.

vom sastanku prisustvovali su i su- rvi učenjaci prosvjetlene Evrope. Bilo zadatka koji su se imali razpravljati, tvoriti zaključke.

jih redom: *datak.* — Stanje okuženih vinograda u jam. Mjere produzete od raznih vladâ. mjera, do koje se je umješavati vladam oti okuženju.

ovi odbora koji su se imali baviti bili oza (rumunji), Greta, Lichtenstein, Tar- zzetti, Tubi. Franceschini.

ljučili su: azlog s kojeg se je vladam umješavati, u obrani obćih interesa, koji su izlo- koje valja učuvati. Prestaje, kad pre- nji uvjeti.

lade umješavaju se razlogom: d se preveć okužilo: ili u svakom slu- e se goji loza na veliko, a gdje pod- odupire okuženje, i na ekonomska ma- i moralna sredstva na koje se može, da se započme i nastavi borba. gorinavedenimi slučajevi Vlada mora ajuspješnija i najbrža sredstva, da za- etak, uvijek uz razložnu odštetu.

3. Vlada administrativnim putem mora na- rediti najstrožije mjere, da obrani zemlje od okuženja usljed prenosa, neka na sve načine uznastoji, da zareznik bude što bolje poznat, o štetam koje nanaša, i o sredstvi kojima se mo- že, ili odstraniti ili ublažiti zle posljedice; ne- ka uredi službu neprestana nadzora nad svimi vinogradima.

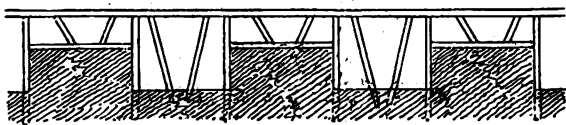
4. Napokon, odbor mnije, da sva sredstva, koja idu za tim, da se okuženo trsje drži u snazi e da nosi voda, i ona sredstva zamjele okuženih loza, sa vrstmi, koje podnose filokse- ru, spadaju u djelokrug privatnih interesa, da će Vlada moć poduprijeti takova poduzeća, o- nako kako bi se kojemu drugu stvar po- duprla, ali bez osobite pripomoći.

— Razpravu vodili su živo Planshon, Grif- fini, Moreschi, Miraglia, Trevisan, Pozzi, Cornu, pak je konac 4 članka preinačen na sljedeći način:

„Druge, koje bi se držalo uztrajne, stupa- ju u djelokrug privatnih interesa, koje Vlada mora podpomoći itd., nu ostaje Vladi slobodno da sudi, dali je shodno pripomoći.“ (Sliedi).

SVAŠTICE.

Da se gladčano rublje lasti. Naše domaćice. koje na prosto gladčaju, srde se kad vide, kako se lašti u tuđini izglačano rublje, a da jim se nezna reći kako to rade. Evo dakle na kratko. Rublje, koje će gladčati (incollare, sopressare) oškrobe, kao što obično. Nuzto raztope u pō litre vode 2 do 3 žlice pirinačna brašna i pre- gršt boraxa (koliko ostane na vrhu noža). O- škrobljeno rublje napolak posušeno, natare se, pa ovlaži sa ovom raztopinom od vode, pirinačna brašna i boraxa. Ovako priredjeno rublje može se odmah gladčati ili se omota u vlažan ubruš. Kad je nešto kašnje (naime za gladčanja), uzme se u zdjelici vode, pa se jednom čistom krpom, koju se moći u ovoj vodi, natire oškrobljeno rublje, koje će se gladčati e da se odstrani, ako ima, koji komadček škroba. Po tom gladča se, kao što obično. Rublje ostane čvršće, a lašti se.



Slika 74. Prost baras u zemlji.

Sukneninu. Sukneninu, daje puno zanoveti, jer se teško pere, i jer se steže, osobito vune- na roba, koja se kupuje. Na posve jednostavni način izbjeći će se i jednoj i drugoj mani, ako se bude uložiti nešto pomnje za izpiranja. — Napravi se dobra sapunjača, pa se ugrije dok se omlači. Uzme se nečista suknenina, bez da je prije močena i umoči se u ovu sapunjaču pa izpira, onda bez da se zažimlje, ostavi se da se neko vrijeme ciedi. Po tom pripravi se opet čista sapunjača, propere i u njoj, pa kad se je ocjedilo, bez zažimanja, ovjesi, da se suši. Su- knenina ostanemehka, ne sužise, a biela su- knenina bude biela kao ljljan.

Mrlje od theera i katrama čiste se najbolje žumancem od jaja. Ako je na rublju, odjeći ili podu mrlja od katrama ili theera natare se do- bro žumancem, pa izpere mlakom vodom i mr- lje nestane.

Stinji u svjetiljkam na petroleum. Česte su tužbe ili da svieća preveć dimi ili da neće da gori, a ne pita se radšta, već se krivi ili tvor- nicu, koja je svjeću sagradila ili onog, u koga se je petroleum kupio. A kad tamo samu se je kriviti. Svieća ne gori ili jer je čadja pala na stinji, što se posve lahko dogodi, kad se neota- re rub kapice prije neg se stinji podstriže ili jer je stinji predug. Predug stinji ne može da srka lahko petroleum, a posve se lahko obla- tavi. Stinji najbolje gori, kad je 12 centimetara dug, a najdulji smje da bude od 25 centimetara. U svieći, koja svaki dan gori za 2 do 4 ure vremenom valja promieniti stinji svako mjesec dana ili najdulje svako mjesec i pol danâ.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Barasi. Kad se ima urediti vrt na strmu zemljištu najviše zanoveti zadaje gradja mete- riza. Ostaviti zemljište strmo neide, jer s jedne grdnio je i raditi i hodati po takovom zemljištu,

a s druge strane za povodnja nastaju vodode- rine. Kod nas grade se osloni (meterize) od ka- mena lomljenika i to u mrtvi zid, kojeg se riedko kada zamaže. Ako je zid debelo gradjen opire se i održi zemlju, inače svali se posve lahko. Toliko put svali se dok se nasloni ze- mlja, još prije neg je dogradjen, al obično biva da se razvali poslje bujice. Kad bi takav zid u temelju bio dvaput deblji no na gornjem kraju pa da mu je pročelje koso, onda bi se teško razvalio. Druga neprilika kod takovih oslona jeste da voda nenalazi dosta oduška, a treća da kad se radi ili bezbrižno hoda može se čō- vjek lahko svaliti preko meteriza. I da se zid lahko nerazvaljuje, i da voda ima lagljeg odo- ka, pa da je lepše vidjeti grade dan današnji meterize sa drvenim baracim, kako to naše slike 72, 73 i 74 na strani 90 i 91 predōuju. Barasi gradjeni su od prosta drvâ, kako se sie- če u šumi, (obično od brezgovine, koja je liepe kore) ili se pak iztesa.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Tko sbog suše, koja je nepresta- no vladala u listopadu i studenu nije dopro da izore svoje njive i da jih zasije, neka sada to učini; neka nekasni časa, već dok mu vrijeme dopusti neka zabrazdi odmah Rani usjevi, koji su se sbog blaga vremenâ dobrano pridigli, pokosi za šest prsta nad zemljom ili pusti ovce preko usjeva popasti, inače prozebsti četi usjev, kad nadodju ledovi. Za toplih dana okopavaj masline, sve naokolo za koliko krošnja za- hvatava, i to sve do žila. Imaš li da djubriš masline ne bacaj djubar na žile, već ga izpro- miešaj zemljom.

U vrtu. Lati zagrcanja kupusa i cvjetače, jer je skrajno vrijeme tomu poslu. Kad ti posao dopušća priredjui kljaliste za ranu sjetvu, me- tni po dno priesna konjska djubra. Prekopaj djubar na djubrištu. — Sada vadi iz proboda ljudske izmetine, pa jih miešaj obćnim djubrom, uz nešto slame, zemlje, pilotina i pepela. Sij ranu loćiku, zagrni petrusimul da pobeli, pri- veži loćiku i štrbku ovezulju. Kopaj gomoljâće, korenjače i lukovnjače, pa jih čuvaj u podru- mu, u piesak ili na suhu mjestu.

U voćnjaku. Dok lišće poodpada lati se odmah čišćenja i klastrenja, al osobito čišćenja gnjezda od gamadi. Razkopaj i djubri voćke, a neizlaži žile dugo studeni, jer bi osjetilo stablo a moglo hi i prozebsti. Breskve, praskve i kaj- sije, kojima su žile plitke zagrni zemljom, ili nabacaj slame ili djubrom oko debla. — Čuvaj cjepilnjak i u obće mlade voćke od zecova, koji vrlo rado nagrizavaju koru. Imaš li u sje- menjaku puno divljakâ, izkopaj jih malo po malo, pa jih prenesi kući i za hrdjava vremena navrni jih, pa kad omekša vrijeme zasadi jih opet.

U vinogradu. Vozi djubar kupi, snaži i oštri kolce. Krči za nov nasad. Koncem mjeseca rezi. Spremaj bolje ključice za korenjake.

U podrumu. Pretoči vino skrajno je vri- me. Drži bačve pune ili jih sumpori svako 14 dana. Sad kušaj vino, ako imaš vrsti koje su bolje krizane. Prociedi, ako si napravio nešto finijeg vina, a starije fino vino koje je od lani ili od predlani, pa je uzdrielo, lievaj u stakle- nice, pa paster zaj. Za pasteriziranje mora da su staklenice ne samo dobro začepjene, al da su čepovi čvrsto privezani, bud će inače od- skočiti.

U kući. Većina je zaposlena trvenjem ulja. Pri pravljenju ulja glavna je stvar čistoća. — Kiseli se takodjer kupus i priredjuje se za ko- basice, slaninu itd., kad se naskoro zakolje krmče.

U šumi. Povaljiva se i vozi drvlje, kupi se sjeme bagreua, johe, bukve, jasena, bora, o- morike. Tamane se gnjezda zareznika i lovi se divljač.

Perad. Tovi se za svetce. U tu svrhu ho- će se obilj sočne hrane, malo svietla i malo kretanja, jer čim manje svietla i kretanja, tim se perad laglje utovi, a sočnije je i mekše me- so. Sad su golubovi najtečniji i utove se na brzu ruku.

U pōelnjaku. Gledaj ako ima hrane i da se gamad razna u košnici ne nastani na štetu pče- la. Pazi da se pčele neprehlade, što se posve lahko dogodi, ako kroz košnice teče unutra, jer pčele hoće da upiju svu vlagu, pa se prehlade. Na jugu za liepa dana odlitaju, da sakupljaju pelud od zumrada i drugih bilina, koje cvatu preko zime. Na sjeveru gdje nemogu odlitati valja jim za liepa, mehka dana otvoriti vrata, da izadju i da izpuste izmetine.

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Dubrovnika dne 26 studenoga. — Predavanja gosp. Baruna Gundulića dovršena su. Bilo je svega 12 slušalaca iz pokrajine, kojima je gosp. Gundulić posve liepo i razgovietno predavao ob uzgoju masline, pravljenju i njegovanju ulja. Ovo su po pokrajinu novi apostoli za poboljšanje uljarstva. Svi su ostali zadivljeni čistoćom, koja vlada u uljarnici gosp. Baruna Gundulića. Naprjed!

Tuže se težaci sa svih strana, da je prevelika suša, pa da nemogu opremiti najprešnije poljske radnje, jer da se zemlja neda orati.

Rećbi da se puno obična vina vozi iz Amburga u Portugal, pa da se tu manipulirano, vraća pod imenom Oporto vina Ima još krupnijeg švindlera!

Požar uništio je 200 jutara šume u Petrinjskom kotaru, nešto oko 400 jutara u Novskom kotaru, a do 5000 forinta štete napravio je požar na šumâ u Glinskom kotaru.

Učionsko Pokrajinsko Vieće nagradilo je gg. P. Pendelja učitelja u Betini, J. K. Novaka na Brusje, N. Mandića u Mokropolju i A. Plančića u Kninskopolju, jer su ravno i primjerno obrađivali učionske vrtlove.

Preuzvišeno Namjestništvo usljed tuzbe Nerežičkog poljodjelskog društva, doznalo je po carinarskim dokaznicam, da je lietos za prvih osam mjeseci uveden iz Italije samo 1700 hektolitara vina. Po tom bi viest, koju smo mi u zadnjem broju prenijeli iz Rimske „Settimana“ bila pretjerana. Ljetos imade kod nas naručba iz Italije, te poznamo mi jednu tvrdku, koja je nabavila do 200 hektolitara vina Nego ima ipak nešto razlike od vina koje se uvadja, na ono koje se izvadja. Izvađa se dobro crno vino, kojim se križaju taljanska vina prije no što jih stave u trgovinu, a uvadja se iz Italije lahka rusa i žuta vina, kakovih imamo i mi, i koje nemožemo izvažati.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika“.

A. Odgovori.

98. Kakove su te japaneške svinje? Koje su njihove prednosti? Odkud jih je moći dobiti?

T. R. u K. (Bosna).

Japaneško svinje je kratke glave, široka čela i gubice. Nije veliko, koža mu je posve pruživa a ušesa mu vise. Zovu ga takodjer maskirana svinja. Uveden je god 1861 iz Japona u Englešku, gdje je gojen pod imenom *Japones masked Pig*. Sva je prilika, da je pripitomljeni *Sus indica*. Odlikuje se brzim tovom i rodovitostću. Oprasi sputa 10 do 20 odojčadi, a krmaču ima 16 do 18 sisa. Nu žalibože nije uspjela niti u sjedinjenoj kraljevini, niti na kontinentu, a to valjda jer joj podneblje nije prijal. Japanešku svinju mete nemilo sušica. — Kušalo se je donapokon križati ju sa drugimi domaćimi pasminami, ali žalibože, bezuspješno, sušica pojavljala se je i na križance. — Danas bojimo se da nema čiste mu pasmine u Evropi, pa vam ne možemo niti reći odkud da nabavite.

99. Koje su prednosti kukuruza zvanog „orijaš“ ili „konjski zubi“? Molim vas bili mogao kod nas amo uspjevati?

T. S. u G. (Knin).

Orijaš nema nikakove osobite prednosti naprama drugimi vrsti kukuruza. On je velika plosnata zrna nalik konjsku zubu, boje biele ili crvenkaste. Najbolje uspje u južnim državama sjedinjenih američkih država. — Da uzdrje posvema hoće puno topline, pa mi dvojimo, da bi tamo kod vas mogo uspjati, mi cijenimo, da se za njega hoće puno više topline no što je kod vas ima, pa da bi u pokrajini mogo dozrijeti samo u primorju. Raste iz početka posve sporo, nu kasnije naglo, te izraste pod konac 2½ do 3½ metra visok. Gdje ima rasti vlage mora se dobro isplaćati za zelenu krmu.

100. Molim vas, izvolite me putem lista obavjestiti, koje su sastavine izvadka od mesa, i ako se taj izvadak preporučuje u kućanstvu?

D. G. u T. (Trogir).

Nije svaki niti vavjek jednakih sastavina izvadak od mesa; mienja napram dobroti životinje od koje je uzeto meso, odnosno tvorničam, koja ga je pravilo. — Kad smo rekli da nije jednakih sastavina, nismo tim hotili reći, da u jednome izvadku ima sastavina kojih nema u drugome, već smo mislili na količinu jedne ili druge sastavine. Poprieko u izvadcima od mesa ima 21.7% vode, 60.8% ustrojnih tvari, 17.5% soli, 80 dušika. Ustrojne tvari sastoje se ponajviše iz kreatina, kreatinina, xantina, sarkina, Inosin kiseline, sluzi, itd. Soli sadržavaju 41.95% pepelika, 30.07 fosforne kiseline, 13.11 sodika, 9.91 solika, pa nesto vaspna, magnezije, kremene kiseline, sumporove kiseline i željeznog kisa. U kućanstvu izvadak po sebi ne može da se preporučuje, jer je ekonomičnije meso. Izvadak rabi se u čorbi kao, okriepljujuće sredstvo i to kad je dovelika napora tjelesna.

101. Koje vrsti američanske loze najviše odole filokseri?

V. B. u K. (Hrv. Zagorje).

Millardet u „Journal d'agriculture pratique“ (1881) poredio je američanske loze po odoljivosti kako slijedi: 1. *Vitis rupestris*, najviše. 2. *Vitis caudica*, Engelmann. 3. *Vitis flexuosa*, Thunberg. 4. *Vitis monticola*, Buckley. 5. *Vitis Linceumii*, Bukley. 6. *Vitis Amurensis*, Ruprecht-Grof Viktor Trecisan u „L'agriculture meridionale“ razredjuje američanske loze kako slijedi: 1. One koje niti ne napada filoksera; amo spada *Vitis rotundifolia*, i njezine suvrsti. 2. One koje odole filokseri i a) ostanu ne ozledjene: *Vitis cordifolia*, *V. cinerea*, *V. Polonis*, *V. riparia*, *V. aestivalis*, *V. rupestris*, *Cunningham*, *Cynthiana*, *Franklin*, *Herbemont*, *Jacquez*, *Marion*, *Norton*, *Oporto*, *Pedroni*, *Vialla*, *York-Madeira*; a) one koje trpe po filokseri ali ju podnose: *V. caudicans*, *Clinton*, *Golden Clinton*, *Taylor*.

102. Svakog primalića navali mi na kelj i na rigu na čudo puno crvenih čimavica koje izjedu ili da rečem izbockaju sve lišće. Molim vas imali koje sredstvo, da jih se riešim?

P. M. u V. (Split).

Žalibože proti tim čimavicam nema nikakvog laskog a sigurnog sredstva. Bezdvoybe no pomoći će vam posipavanje sa prahom od buhača. Kad jih je samo malo, onda je najbolje i najsavjetnije sakupljati jih, pa izgnječiti. To sakupljanje najlaglje se obavi iz jutra, dok je rosno. Strese se biljka na kojoj su sakupljene u hvatač, a one koje preostanu skupe se s rukom.

95. Tko u pokrajini ima američanskih loza, osobito vitis riparia? Pošto bi prodao svaku ključeca?

V. D. u K. (Tiesno).

Do danas još se nije niko javio, očit znak da jih nema.

103. Koje je sredstvo najbolje, da se krastavci i paprike itd. sačuvaju kroz cijelu godinu, a da ne sagniju?

O. F. L. u V. (Županje).

Najbolje sredstvo da se krastavci, paprike itd. uzčuvaju zdravi preko sve godine jeste kvasina (ocat, sirčet) ili razsol. U dobroj razsoli ili u dobrom sirčetu neće lahko pregnuti. Zdravije i bolje ostane povrće, ako se drži u prokuhanom ostu ili prokuhanoj razsoli; a još biva zdravije i tečnije, ako se popare ili vrie- lim octom ili vrie- lom kvasinom prije no što se metnu u ocat odnosno u kvasinu.

104. Koji je uzrok, da vino, koje je u bačvi bistro, nakon pō sata odklen se pretoči u staklenicu poćni?

O. F. K. u V. (Županje).

Kod nekih vrstih žutina, osobito kad po- tiću od vlažnih godina pojavlja se ta mana posve lahko. Niti joj se zna za pravi uzrok, već se prepisuje raznim uzrocim, a lieka prava ne-

ma. Nu sva je prilika da vaše vino poćni iz drugod uzroka, valjda uplivom željeznog kisa. Kad je bačva stala dugo prazna pohrdjaju glave od čavala, kojimi su začavlane pričke na dna. Pa taj željezni kisac u doticaju sa treslovinom poćni vino. Ista se mana pojavlja ako vino od naravi imade u sebi raztopljeni dosta željeza, pa primi od suda, koji nije bio dobro izlužen, treslovine, ili ako mu se primieša vina, koje obiluje treslovinom. Umjetnim pridovanjem treslovine (tannina) pojavlja se ista mana. — Odstrani uzroke s kojih se pojavlja ova mana i posao je gotov. Vina koja imadu u sebi željeznog kisa a nisu manjkavi na treslovini znadu u bačvi biti posve bistri, pa poćne dok se pretoče i dodju u doticaj sa zrakom. Vrie- moni izbistre se ova vina od sebe, jer se treslovi željezni kisac sam otaloži, nu može pospješiti ako se vino izbistri bjelančevinom ili hladetinom (gelatine).

B. Nova pitanja.

105. Može li se od običnog trgovačkog piri- nača vaditi škrob, i kako se pri tom postupa?

S. T. u V. (Rieka).

106. Tko vodi račune jednostavnim računovodstvom, vidili koncem godine odmah čistu dobit?

B. G. u S. (Bosna).

107. Na što mi je paziti pri opredjelivanju vrijednosti đubra od domaće stoke?

P. F. u L. (Imotska).

108. Molim vas, može li se prepoznati, ako je vino maščeno trešnjam ili višnjam (maraskom). Kako se to prepoznaje?

R. J. u P. (Split).

109. Imam brsatasta (muffena) vina, i pe- kao bi iz njega rakiyu, al se bojim, da će i ova zaudarati po brsati. Molim vas kako bi joj taj neugodni miris izvadio.

A. R. u S. (Kaštela).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

P. n. č. g. Knežević O. T. — Natali pl. M. Občina — Omiš — Domić J. — Miošić F. — Rubeš F. — Pavlinović K. — Smelkes Josipa.

— Č. g. Majstrovic A. — Vaša cijenjena predbrojba mirna je do konca kolovoza 1885. Za onaj broj 20 novčića. Da ste zdravo,

— Č. g. Rubeš F. — Ispravili smo i odposlali smo Br. 1.

— Č. g. [X. — Dubrovnik. — Naš suradnik gosp. V. Thallmayer je rodom krajišnik, on je profesor mehanike na Altenburgskoj akademiji.

— Č. g. Miošić F. — Obrnulismo.

— Č. g. d. r. M. Nemišić. — Liepa hvala. Obrnuli smo odmah!

— Č. g. Domić J. — Slalismo u Kaštela po vašem nalogu, sad smo opet obrnuli. Koji vam brojevi fale?

— Č. g. R. — Sarajevo. Što bi vam mogla savjetovati najbolja njemačka knjiga o peradarstvu jeste „Die Gefügelzucht“ od B. Dürngena. Nu imate naše „Peradarstvo“ od Wichodila, pa zašto da tu knjigu ne kupite? Sastavljena je praktično i za naše potrebe.

— Č. gg. koja vode *Meteorološki opažanja*. Molimo vas o običnoj skrižaljki, koju nam dostavljate dodajte još dvie rubrike: jednu za led, u kojoj će se bilježiti broj dana, kad je bilo leda, i jednu za snieg, u kojoj će se bilježiti broj dana za kojih je snieg padao.

— Č. g. I. N. P. — Non sarà niente....., jer su uvjeti nepovoljni. Evala!

Eto godine na izmaku. Mi molimo sve one, koji nisu još uredili račune, da jih što prije uredi. „Poučnik“ žive jedino uz poštene predbroj- nike.

Uprava.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Ugarskoj str. 3

Upravitelj i Izdavalac PETAR L. BIANKINI

na godinu
8 novč. po redku
jedeći put 3 novč.
se 5 novč. po cen-

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku. — Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana,
a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obve-
zan je predbrojbi za godinu dana.

inca 1884.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Prosinca 1884.

računajmo.

Gospodar, kad je na koncu radje
koncem godine, obračuna da
mu se je izplatila radnja, ili
stanje. Ali izim ovog materi-
ima on i obračun svoje sa-
naime da prosudi, jeli dobro
o svoj rad, naime jeli sve u-
rao učiniti i što je mogao u-
e da pravimo takav obračun.
mnjivo čitao naš „Poučnik,“ taj
kô što nam i savjest priznaje,
sve što smo igda mogli i ne-
uzvišenu zadaću vršimo; a ako
ome slučaju nismo polučili ono
i o čemu smo svojski nastojali,
krivnja. Pak u životu nemože
kako se želi i kako se hoće.
a sdvajati. Borba kriepi, snaži,
idje se do napredka, do prosvjete!
lo, koje je priloženo ovome broju,
predbrojnici budu mogli u svako
ve lahki način naći članak, pita-
sliku itd., koja jim bude ustre-
je je ogledalo našeg javnog rada,
rne duše pozivljemo.
oj „Poučnika“ imao je svoj iz-
članak, uz više poučnih članaka.
što poučnih članaka bilo je svega
70; *svaštica* bilo je 112; *slika*
uz dotično tumačenje. Gospodar-
niti se nezna broja, a odgovorilo
Poučnik“ na 114 pitanja.
nastojanjem ove godine vode se
ka opažanja već na *devet* mjesta u
nadamo se da će se taj broj do go-

dine barem podvostručiti, i to tim prije i la-
glje, čim se bude više uvidjala korist od ta-
kovih opažanja.

Ovo je naš javni rad.

Naš skromni rad sastojao je u savjetim
koji su se podielili svakome, koji jih je ust-
meno ili pismeno zatražio. Na 490 posebnih
pitanja odgovorili smo pismeno posebnom knji-
gom. Sjemenja smo obilno razdielili, kako je to
u svoje vrieme brojevima izkazano u „Poučni-
ku.“ Takodjer izkazano je potanko, koliko gospo-
darskog orudja i strojeva našim putem nabaviše
razni gospodari u Dalmaciji.

Sve ovo bilo je skupčano ogromnim tru-
dom i troškom; al ipak ništa ne žalimo uvjereni
da smo dobro sjeme bacili na plodnu zemlju
i da će kad li tad li, božjom pomoću. bujnim
stablom uzrasti na korist milog nam naroda.

Dâ; našim naporim ostaje i ostat će u-
vijek najbolja nagrada naše uvjerenje i priznanje
poštenih ljudi, da smo ipak nešto dobra učini-
nili, i da je „Poučnik“ predteča ekonomičkog
napredka, barem dielom raztjerao one tmine
nemarnosti i mrtva uspavanja, koje odavna oba-
vijaju gospodarski život našega naroda.

Učinili smo svakako sve što je u našim
silam. stajalo, te nam je savjest mirna.

Mi ćemo mirne duše nastaviti i dalje
naš požrtvovni rad, jer smo uvjereni da je po
narod koristan.

Zahvaljujemo uz to gospodi predbrojnikom,
i molimo jih, da nas i na dalje podpomognu
njihovom točnom i stalnom predbrojnom; a nas
evo, u koliko možemo, da ih svjetujemo, po-
dučavamo, i da njim u svem budemo na ruku
za gospodarski napredak.

Od srдца takodjer hvala gospodi suradni-
kom i dopisnikom koje molimo za dalju pri-
pomoć. — Svim pak pri svrhi godišnjeg rada,
klićemo: sretan svršetak 1884, a još sretniji
početak 1885!

Uprava „Gospodarskog Poučnika.“

Manipulacija ulja.

(Nastavak i svrha vidi broj 23).

Prostija ulja čiste se i bistre obično ke-
mičnim sredstvi, naime rudnim kiselinama ili
lužinama.

Već od starih vremena dolaze u porabu u
tu svrhu dušična kiselina i sumporova kiselina.
Dandanašnji bistri se ulje ponajviše sum-
porovom kiselinom.

Najjednostavnije sredstvo jeste razkiseliti
vodu sa sumporovom kiselinom, pa miešati ta-
kovu kiselastu vodu sa uljem pol a pol. Onda
dobro izmućkati, pa kad se otaloži, odlieti ulje.
Neuspjeli bistrenje s jednog puta, onda se stvar
na novo opetuje.

Tkenard bistri ulje pomoću sumporove ki-
seline na sljedeći način. Stavi se ulje koje ćeš
bistriti u padanj, pa za svaki hektolitar ulja do-
lije se pomnjom, polahko i postepeno, uz nepre-
stano miešanje dvi do tri litre sumporove ki-
seline. Kad se pomieša sumporova kiselina ulje
najprije pozeleni, pa pocrni, a najzad se taloži
i bistri. Ulje ostane u miru za 24 ure, a potom
dolije se za svaki hektolitar ulja ¼ hektolitara
vrole vode; dobro se izmućka (jedno 10 minu-
tih), prelije se u drugo posudje da miruje za
4 dana. Kroz ovo vrieme sakupi se ulje na po-
vršinu u dva sloja; gornji sloj je posve bistar,
a donji nešto mutan, odlije se gornji sloj, do-
čim se donji prociedi kroz pamuk. Položi se
čista pamuka na željeznu resetku, pa ga se
pritisne drugom rešetkom.

Dubrunfant rabi sumporovu kiselinu, kako
smo naveli po Thenardu, samo kad ono pozeleni

ODLISTAK.

etska vina

„Gospodarski Poučnik“ prof. Px.

(Nastavak vidi broj 23).

dom vrienja izluči se iz vina talog,
im djelom sastoji iz kvasca. Ovaj se
a iz boca odstraniti, ali tako da po
i malo vina izteče, te da previše u-
eline, koja se je tečajem vrienja u
bocah u velikoj množini u vinu raz-
prigodom neizhlapi. Kupovi boca se
svaka boca dobro protrese, da se ta-
ično u tekućini porazdieli, a zatim se
položaju gutom prema dole postave u
sebnih polica (Placementan point). Po-
se više put promjeni, te se konačno
asvime osnovno, tako da se talog ne-
na čepu sabere. Sada dolaze boce iz

podruma opet u „atelier“ gdje se posebnim po-
stupkom (degorgiranje) kvasac iz boce odstra-
njuje. Takozvani „degorgneur“ koj ima pred so-
bom malu kacu, a nad ovom stojeću bačvu
spređa sa otvorom, odmota žicu od čepa, te po-
tegne ovaj nješto sa kleštima, dok on sa explo-
zijom, koga ujedno baci nješto vina sa talo-
gom iz boce, neskoči u bačvu; nakon što je
brzo obrizao vrat boce, začepi ju sa običnim
čepom, te ju pruži svomu susjedu. — Gubitak
vina, koj je sa degorgiranjem, koji posao veli-
ku spretnost i vještinu zahtieva, skupčan, ne-
smije 5-7% nadmašiti; to se vino upotrebljava
sa fabrikaciju Cognaca ili kvasine (osta). Kraj
degorgeura sjedi „opéreur,“ čija zadaća jest
„doziranje,“ t. j. priljevanje „likera.“ Svakomu
se šampanjcu naime pridoda takozvan „liker,“
koji se sastoji iz raztopine kandisa (iz sladorne
trstike) u najplemenitijem vinu sa nješto co-
gnaca i mirisavih tvari. Svaki fabrikant imade
svoju posebnu metodu pravljenja likera, koju
on kao svoju tajnu čuva. Sa likerom podaje se
šampanjcu njegov karakter, pogledom na jakost,

sladkoću, duhu i tek. Liker priljeva se pose-
bnim strojem, kojim se može bez da se i kap-
ljica izgubi, svakoj boci točno ista množina
pridodati.

„Recoleur“ napuni zatim posebnim apar-
ratom, koj nedopušta hlapljenje ugljične kiseline,
bocu do blizu vrha sa bistrim pjenušavim vi-
nom iste kvalitete. Recoleur pruža boce „bou-
cheuru,“ koji čepove utisne, te ih daje „fice-
leuru,“ ovaj obveže boce spagom, a „ficeleur
au fil de fer“ omota konačno čep u izžarenom
željeznom žicom, te time su operacije fabrika-
cije šampanjca gotove. Boce se dobro operu,
osuše, zatim se iztraže da li su bistre, te se
napokon vrat i čep sa staniolom oblože, i eti-
keta priljepi.

Najuglednije kuće neupotrebljavaju nika-
kove etikete, već užezu svoju marku u čep;
krivotvorenje tih marka kazni se u Francu-
skoj vrlo strogo, uvijek sa zatvorom, a kraj toga
i velikimi novčanimi globami. Za transport za-
motaju se boce u papir, pa se naslažu sa sla-
mom u košare ili u škrinje. (Sliedi).

Taj običaj vlada, kod jačih posjednika i mjestim ili gdje je teško nabaviti nad- ili gdje su nadničari preskupi ili pak nisu vješti radnjam, koje se imaju izva- u gospodarstvu usljed osobite vrsti kul-

Pri naseljivanju radničkih obitelji gospo- mora biti posve oprezan. — Najprije paziti e da naseli radišne i vriedne ljude, a za a ti ljudi poznadu jezik, koji se u okolici i ili barem tome jeziku srodan jezik; na- n da su naravi takove da se budu mogli prilagoditi novim odnošajim.

Gospodar mora da se brine za stan tako- radničkih obitelji, a ter nema stanova go- onda valja da gradi nanovo. Strpati ta- obitelji u kakovumudrago kućanicu neide. Englezi, a po njima Njemci računaju za takove radničke obitelji nesto 40 do 50 njih metara prostora, pa nuzto tavan i n uz komadček vrta za povrće a mjesti- stalu za kravicu, perad i komod. Na obitelj računaju se četiri prostorije i to blje, kuhinja, jedna oveća soba i ložnica a soba). Ako u jednoj sgradi može da više obitelji, onda se barem valja po- da svaka bude imala ulaz osebice, jer ječna svadnja medj ženom i sbog čisto- ughih uzroka.

rt nemora biti prevelik. da radnikom puno zabave, a da jih neodvraća od radnja.

ego pitat će se na koji način i uz koje naseljivaju se takove radničke obitelji. vo! Gospodar, koji jih naseljuje, plaća tne troškove od mjesta odklen su, do gdje se naseljivaju, i plaća mužkarcim im za radnju nadnicu kroz one dane gube usljed naseljivanja. Brine se za govori s njimi unaprijed pošto će jim nadnicu.

dnici plaćaju njemu najmovinu na stan ru i nesmjedu da idu drugome na radnju oadarove privole.

s druge strane gospodar mora da po- radije na način, da radnici budu imali lđana što raditi, odnosno, da si budu akog dana nešto prislužiti.

akovo naseljivanje radničkih obitelji bi kod nas u Zadarskom i Drniškom nu dvojimo da bi se naši gospodari trošku preseljenja i priprave stanova. naše okolnosti najprikladniji za nase- bili bi otočani, a onda primorci (iz Hr- a slovinci.

ti po kojih se dadu uvesti mienbene osnove.

smo razpravljali o koristi mienbenih oji se kod nas zalibože posve malo nije sgorega, da navedemo po kojih du se navesti.

u hoće se:

puno vlastništvo zemljišta; što ne- ećeno nikakovim servitutom (tudjim li da je taj servitut stegnut na naj- ru;

su zemljišta u dobrom stanju (u sna- su na daleko raztrkana;

ra zaliha djubra, kojim će se podju- ište, ili zaliha novca, kojim će se bra djubra, da se okripi zemljište; ha novca za nabavu orudja i stro- postaje potrebno usljed obsežnijeg a;

broj vjestijih radnika, koji postaju usljed obsežnijeg gospodarenja i u- vrstnije culture;

at, vriedan, savjestan i pošten nad- an, koji će ravnati i nadzirati toli e, koli blago, i koji će nastojati, najmanja bude okoristoena.

ispune li se svi navedeni uvjeti, oadar još će se morat dobro pro- mu je zazbilj uvesti na njegovu penu osnovu ili ne.

tu puno odlučnijih faktora, koji pravila svesti, a koji ipak igraju u stvari.

rećeno mienbene osnove zahtjevaju ne glavnice i o tom više, čim se de gospodarilo; a pod intezivnim n razumjeva se mnogobrojna go- rastlina, i to takovih koje zahtje- ge.

že li gospodar potrebitom gla- može li naći potrebitu glavicu atu, onda neka gospodari exten-

zivno, t. j. neka goji manje rastlina i takovih koje zahtjevaju manje njega.

U obće rećeno, u svim onim mjestim, gdje je glavnica skupa ili gdje se oskudieva dobrimi radnici, savjetuje se extensivno gospodarenje.

Intenzivno gospodarenje savjetuje se kraj većih gradova i u napučenim kotarim, tamo će se svaki napor izplatiti.

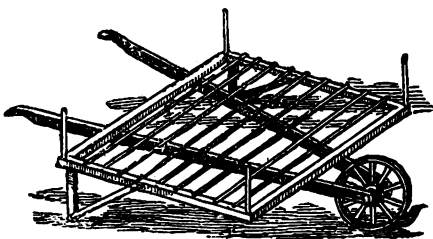
Parade i luksus u gospodarstvu nije na mjestu, primjerna gospodarstva sa luksusom pripuštaju se gospodi, državam, školam.

Racionalan gospodar nesmje; da potroši niti pare, ako ju nije pedeset puta prevrnuo, i ako se nije potpunoma osvjedočio da ju valja potrošiti. Neće se sovim reći da škrtari, ne, jer gospodar neće reći škrtac, niti gospodariti znači škrtariti. Gospodariti znači trošiti novac. al trošiti ga pametno razborito, da uradi sa što moguće većim kamatam.

SVAŠTICE.

Tele mužkoga ili ženskoga spola. — Ko bi rekao, Bože moj, da se unaprijed može opredie- liti, kojeg spola, da bude tele, mužko ili žen- sko po našoj volji. Ima pametnih ljudi, koji u to čvrsto vjeruju, i koji tvrde da su iskušali. Hoćeš li da tele bude žensko (junica), onda daj naskočiti kravu za puna vimena, t. j. čas prije no što bi ju redovito omuzao; želiš li da tele bude mužko t. j. junac, daj naskočiti kravu prazna vimena t. j. nakon što je omuzena.

Oštrenje kosa i srpova. Pusto li dangube kosiooci i žetelice neprestanim brusenjem što kose što srpa. Kad rade na nadnicu još kako tako, nesrde se toliko jer vrijeme prolazi, al tko radi za svoj račun ili u zakupninu svako oštrenje



Slika 76. Tralje za sušenje stelje.

nje srđi do zla boga. Francuzi su u tom, kao i u svačem praktičniji ljudi, oni prirede kose na način, da jih se u čas naoštiri. I to nije ve- lika tajna, stvar je posve jednostavna. Uzmü devetnaest litara vode i primiešaju joj jedan litar sumporove kiseline, pa u ovoj smjesi može za pô ure kosu dotičnu ili srp. U ovoj smjesi namočeno orudje naoštiri se jednim samim po- tezom brusa ili prosta pešćenika. Netreba niti onog natezanja klištim, niti tućenja, da se iz- ravnavaju zubovi, niti ničesa. Kad se puno radi, onda se namoči u jutro prije neg se ide na radnju, pa preko dana još jedanput i to dok se objeduje.

Kolika kod konja posve je česta, i danas su živinari uvjereni da je veći dio tih kolika pro- uzročen od sječke, koja se daje konjim posve na kratko izrezana, ne samo, ali i izgnječena. Režite sječku na dulje.

Voda u medu. Ina nekih, koji se zabavljaju patvarati med. Liju vode u med, pa ga, razu- mjeva se, bude više. To huncutsko patvorenje može se posve lahko razpoznati, a to po težini. Sedam decilitara meda teži uprav 1 kilogram. Jeli med razvodjen, onda je laglji. Drugo pa- tvaranje, koje se sastoji u primiešavanju bra- šna, škroba ili pieska razpoznat će se, ako se nešto meda dobro razvodi. Primiese pasti će na dno, dočim će se med raztopiti u vodi.

Životinjske uši ubit ćeš, ako izpereš dotičnu životinju sa ukropinom od krumpira t. j. vo- dom, u kojoj je krumpir izkuhan. — Izvrstno sredstvo proti životinjskim ušim jeste sjeme od petrusimula (pršuna). Ili se ukuha ukropina od sjemena od pršuna, ili se napravi pomast od 10 grama brašna od petrusimula i 20 grama masla ili masti. Uših će odmah nestati a blago će uskrišiti.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Praktični amerikanci nastoje da doskoče svakoj Gdje su prostranija imanja i avlije su veće, pak je od stana do puta dugo, da se ko- lim pod stan dodje. Stanovi primaju n. p. svaki dan mlieka ili drugog živeža, pa da se to brže

obavlja, recimo n. p. za mlieko, izumio je G. H. Herrington spravu, kakovu se na našoj slici 75 strana 94 vidi. Gornji dio naše slike predo- čuje nam samu spravu naime njezin sastav, do- čim donji dio slike predočuje nam spravu upo- rabljenu. Stvar se ima ovako. Do ceste zasadjen je drven kolac, na kojem je pričvrštena željezna šibka, od ove željezne šibke, pa do stana ote- gnut je konop, al na način da je do stana pri- čvršten, dočim se na željeznoj šibki daje pro- micati gori i doli. Na ovom konopu navučen je pristroj o koji se vise stvari koje se razasi- lju. Recimo da je stvar ovisena, kako to naša slika predočuje, uzdigne se konop na šibki, tako da bude nagnuto prama stanu, pa se stvar u- puti sama do stana. Kad se od stana ima ne- što da primi spusti se konop na šibki željez- noj, pa se stvar vraća natrag. — Pri primanju mora uvijek da je neko prisutan inace mogla bi se stvar vrnut natrag. U ostalom čitava ta stvar raztumačena je jasno na našoj slici.

Tralje za sušenje stelje vidi se na našoj slici 76 strana 95. Po gradim i obće gdje se oskudieva ili gdje je teško dobiti slame, konj- ska stelja je skupa. A ipak od posteljene slame samo malo se ismoči, pa je nekud teško s njom na djubar. Jednostavne drvene tralje uz palice kako naša slika predočuje, rabe za sušenje ta- kove ovlažene stelje. Na svakom uglu od pa- lice zasadjen je okomito po kolac, na koje je zasadjen vodoravno po čavao, za naslon drugoj palici, koja se stavi povrh ove kad ima puno vlažne stelje. Stelje se nabaci na donjuolicu, a do potrebe ina gornju, pa izveže na sunčanu mjestu, ili na mjesto gdje ima promahe.

Gospodarske Viesti.

MJEŠTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tršina	Nestala pravca	Oluj	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg
Šibenik.	258.0	8.6	17.33	8.6	15	18	12	1	6	26	6	6	4	1	1	1	1	1	1	2	1	7	3
Hvar	300.0	10.0	13.6	10.0	18	12	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Korčula	351.8	11.7	17.5	11.7	20	13	3	8	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Knin	496.1	6.5	10.3	6.5	17	13	7	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Drniš	201.0	6.7	12.8	6.7	24	7	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mokrine (Boka)	224.4	7.4	14.0	7.4	18	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Nin	219.0	7.3	10.4	7.3	18	12	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Obrovac	270.5	9.1	13.0	9.1	15	15	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Podgora (Primor.)	261.5	8.7	14.6	8.7	19	11	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Meteorološka opažanja u Studenome 1884.

Namjestništvo će i lietos pozvati vještih klaštirocâ iz Pise. — Tko želi izklaštiriti svoje masline neka se prijavi do 20 t. m. ili na mje- stno gospodarsko društvo, ili na obćinu ili na peglavarstva. Imućniji gospodari platit će 60 novč. za svako stablo, siromašniji 20 novčica. Gospodari negubite ovako liepe prilike, da se ne pokajete!

Pisu nam s otoka Hvara na 2 t. m. Amo sve liepo. Prodalo se je sve vino, takodjer i buhač do 70 forinta 100 kilograma. — Imamo dosti ulja, prve su cienne 22 fior. barilo. I zelja ima dosti.

„Croatia“ domaće osigurajuće društvo proti vatři napreduje liepo. To društvo dariva

